

# Pastelería y Repostería



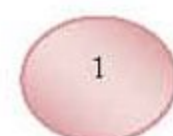
## Curso Avanzado

¡Conviértase en experto y prepare desde sencillos platos dulces hasta los más elaborados, exóticos y espectaculares postres y pasteles para toda ocasión!



# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
Definición de repostería	4
Historia de la repostería	5
La gastronomía de México	7
Historia de la repostería en México	9
Pastel	13
Pie	15
Tarta	16
Las tartas de cumpleaños	18
El chocolate y su historia... y brownies!	19
Conceptos básicos para repostería	20
<b>PROCEDIMIENTOS Y PREPARACIONES BÁSICAS EN REPOSTERÍAS</b>	<b>25</b>
Equipo básico para repostería	26
Reglas básicas de repostería:	30
Temperaturas de horno y sus equivalentes	32
Equivalencias en gramos con onzas y libras	33
Como medir los ingredientes	35
Conocer el punto letra o punto cinta	37
Conos de papel para decorar	38
Hojas de chocolate	40
Pastas	43
Merengues	45
Salsas	46
Cremas	47
Frutas	48
Compota	50
Azúcar	52
Bizcochuelo común	59
<b>RECETAS DE LAS MASAS BÁSICAS MÁS UTILIZADAS</b>	<b>59</b>
Bizcochuelo de chocolate	61
Bizcochuelo otra opción buena	62
Bizcochuelo rendidor	64
Masa básica de bomba	67
Masa básica de pastillaje y su elaboración paso a paso	69
Pastillaje	73
Masa básica de tarta opción 1	75
Masa básica de tarta opción 2	77
Masa básica de waffles	79
Masa básica de waffles de chocolate	80
Masa básica de waffles dulces	82
Masa brisé o brisé	84
Masa de hojaldre fina al horno	86
Masa de hojaldre rápida para horno	90
Masa de strudel	91
Masa de tartaletas dulces	99
Masa de tartaletas dulces. Otra opción	100
Masa de tartaletas saladas	101
Masa de tartaletas saladas. Otra opción	102
Masa frola	103
Pionono	104
<b>BAÑOS Y SALSAS PARA TORTAS O PASTELES</b>	<b>106</b>
Qué es la crema de leche o nata y cómo preparar la crema chantillí.	107
Crema pastelera y crema inglesa su cocimiento, sus aplicaciones y sus secretos	109
Manteca clarificada	112
Manteca o mantequilla pomada	114
Fundir el chocolate cobertura con aceites vegetales hidrogenados	115





Chocolate cobertura y como templarlo correctamente	118
Baño de 7 minutos	122
Recetas de los baños y salsas más utilizados	122
Baño de chocolate	123
Baño de chocolate con leche condensada	124
Baño de chocolate y miel	125
Baño de dulce de leche y chocolate	126
Baño moca	127
Merengue clásico para decorar tortas	128
Merengue italiano con todos los secretos.	130
Baño suizo o merengue suizo	132
Planchas de merengue	133
Baño wilton paso a paso con todos los detalles.	135
Fondant, como elaborarlo paso a paso y sus aplicaciones	139
Glasé real	141
Preparación especial de dulce de leche y chocolate	147
Salsa sabayón o sambayón	148
Sabayón o sambayón de chocolate	149
Salsa de ananá (piña)	150
Salsa de caramelo	151
Salsa de cerezas con vino tinto	152
Salsa de chocolate (charlotte)	153
Salsa de chocolate y crema	154
Fondue de chocolate y naranja	155
Crema de manteca y chocolate para rellenar y decorar	156
Crema chantilli nata	158
Crema de manteca con claras	159
Crema de manteca para decorar y rellenar	160
Crema imperial ruso	162
Crema pastelera	163
Crema similar a chantilli	164
Relleno para pasteles	165
Salsa de chocolate	166
Cobertura de mazapán	167
Fondant extendido	168
<b>PASTELES O TORTAS</b>	<b>170</b>
Torta dorada	171
Torta romántica	181
Torta sacher, la original	186
Torta de cumpleaños	188
Torta prenupcial	191
Torta de chocolate acaramelada	193
Torta de cumpleaños de chocolate	196
Merengues	197
Baño de chocolate	199
Torta de cumpleaños dorada	200
Torta de cumpleaños para días cálidos	205
Decoración de una torta para quinceañeras	209
Torta de cumpleaños para una adolescente	214
Torta infantil de un ferrocarril	217
Pastel delicioso de crema de naranja	219
Delicadeza de durazno	221
Dulce de leche	223
Yemas acarameladas al chocolate	226
Planchas de merengue	227
Torta con crema de chocolate de caqui	229
Torta mimosa	231
Pastel de manzana con merengue	232
Milhojas de café con moka amarga	234



Pastel de moka	236
Torta de maíz	238
Torta caliente de chocolate con helado	239
Torta de galletas para salir de un apuro	240
Torta helada con salsa de chocolate	241
Gran pastel de calabaza	243
Torta helada bariloche	245
Pastel con almendras	246
Torta de novia	247
Corazón de castañas y chocolate	248
Pastel de manzana casero	249
Mont blanc	250
Pastel de queso con galleta oreo	251
Tarta de merengue y helado	253
Postre moka-ron	254
Torta friesland	255
Torta milcapas de frambuesa	256
Flagnarde	257
Pastel de limón	258
Moka y chocolate	260
Tarta hojaldrada de manzana	261
Mármol de uvas con salsa de menta	262
Pastel de banano y chocolate	263
Anillo de anís	264
Delicioso y suave pastel de crema y hojaldre	265
Pastel de cocoa y coca cola	267
Torta de cumpleaños	269
Torta de cumpleaños	269
Pastel de crema de naranja	272
Pastel sin hornear	274
Pastel de peras y chocolate	275
Súper torta alfajor	276
Torta de queso con melocotones	277
Torta de amarettis con frutas	278
Torta bombón	280
Torta selva negra	281
Torta mousse de frutillas	283
Tarta de galletas	285
Pastel de fresas	286
Bizcochuelo de naranja	287
Bizcochuelo tatianoff	288
Bizcocho inglés	289
Pastel mil hojas	290
Torta mora	291
Pastel de plátano	292
Clafoutis de bananas	293
Torta de limón	294
Pastel con flan (chocoflan)	296
Delicadeza de chocolate	297
Torta de pastores	298
Torta merengada de frambuesas	299
Pastel de vainilla con relleno de budín de yogur	300
Pastel de granada	301
Pastel de chocolate y naranja	302
Pastel de banano y chocolate	303
Torta de canela y chocolate	304
Pastel de camote	305
Pastel de pera y jengibre	306
Pastel de camote real	307



Rosa con confites	308
Sólo para fanáticos futboleros	309
El globo multicolor	310
Torta de cerezas y bananas	311
Torta comodín	312
Torta mimosa	313
Torta bariloche	314
Torta de avena	315
Torta casita	316
Torta de frutas	317
<b>GATEAU</b>	<b>319</b>
Gateau el molino	320
Gateau de ananá con chantillí	323
Gateau de chocolate al vino	328
Gateau de coco	330
Gateau de frutillas	333
Gateau de couscous	336
Gateau de sabayón	337
Gateau de manzana y crocante	338
Gateau mousse al cognac	340
<b>TARTAS</b>	<b>341</b>
Tarta exótica con chocolate	342
Passionata de frutos rojos	344
Tarta streussel	345
Tarta de zanahoria con glaseado blanco	347
Tarta crema con cobertura de macedonia de frutas	348
Tarta de yogur	350
Tarta de plátano y almendra	352
Tarta de queso y naranja	353
Tarta de naranja	354
Tarta de sobaos pasiegos	355
Tarta selva negra	356
Tarta de san marcos	357
Tartaleta de langostinos	359
Tarta dos chocolates	360
Tarta de queso y arándanos	361
Tarta de queso casera	362
Tarta terciopelo rojo	363
Tarta princesa	365
Tarta de queso riquísima	367
Tarta de arroz con leche	368
Tarta tatín	369
Tarteletas de dulce de leche y coco	370
Tarta mozárabe, o de santiago	372
Tarta de arroz con leche	374
Tarta de filloas con frutas secas	376
Tarta de filloas con nata de mandarinas	378
Tarta de fresas	380
Tarta de granada	382
Tarta de queso del cebreiro con fresas salvajes	384
Tarta de rosas y frambuesas	386
Tarta de uvas negras	388
Tarta de chocolate	390
Tarta de zanahorias y nueces a la crema de cardamomo	391
Tartaleta de frutas	393
Tartitas de manzana sobre culis de pera	395
Tatín o tarta volcada de piescos	397
Tarta de limón	399
Tartaleta de durazno	400



Pie de limon	401
Tarta de mousse de frutillas	402
Tarta de naranja, ricota y miel	403
Tarta de pomelo rosado	404
Tarteletas de frutillas y pistachos	406
Pastelitos de almendras	407
Tarta de limón	408
Tarta especial de frutillas	409
Tarta de ricotta con masa suave batida	410
Tarte tatin	411
Tarta tatin de membrillos	412
Tarta de pera	414
Tarta de coco	415
Tarta de manzana	416
Tarta de queso	417
Maskina tarta de frutos secos	418
Tarta suaba de queso	419
Tarta de hojaldre	420
Tarta multicolor	421
Tarta de ricota	422
Tarta novedosa de arroz y pesto	424
Tarta de durazno	426
Tarta de ciruela y crema	427
Tarta de grumos	428
Tarteletas de dulce	429
Tarta de queso	430
Tarta mousse de limón	431
Tarta de zapallo y almendras	432
Tarta de uvas	433
Tarteletas de limón	434
Tarta de mandarinas	435
Tartaleta novedosa	436
Tartaleta de kiwi	438
Tarta de almendras	439
Tarta de queso y uvas	440
Tarta de duraznos	441
Tarta de bananas	443
Tarta panfrutta	444
Tarta de peras volcada	445
Tarta de bizcochos con chocolate	446
Tartaleta de nectarinas	447
Tarta de frutas tropicales	448
Tarta de manzana rápida	449
Tarta de arroz con peras	450
Tarta de fresas y kiwi	451
Tarta de almendras y café	453
Tarta de frutas - microondas	454
Torta de zanahorias	455
Torta de zanahorias	456
Torta tibia de manzanas	457
Tarta de chocolate blanco	458
Tarta de manzana	459
Tarta de naranja	460
Manzana galettes	461
Tarta de manzana	462
Tarta de grosellas	463
Tattin de manzana	464
Tarta de fresas y naranja	465
Tarta de frutas tropicales	469



<b>PIE</b>	<b>470</b>
Pie de cerezas	471
Pie de naranja	472
Orange pie	474
Pie helado	477
Pie de limón	479
Pie de galleta	481
Pie de menta y chocolate	482
Pie de limón al minuto	483
Pie de limón original	484
<b>CHEESECAKE Y TIRAMISÚ</b>	<b>485</b>
Cheesecake de frutillas	486
Cheesecake con remolino de fresas	488
Cheesecake de higos frescos	490
Cheesecake con pasas	493
Tiramisu al estilo de siracusa	496
Tiramisu italiano	498
Tiramisú	500
Tiramisu	501
Tiramisú light	502
Cheesecake de frambuesa	504
Tiramisú al minuto	505
Cheesecake de chocolate	506
Tiramisú de fresas	507
Cheesecake de frambuesa	508
Cheesecake de mora para año nuevo	509
Cheesecake de mango	510
Bavaroise de café	512
Bavarois de fresa	514
Bavaroise de chocolate y pimienta	515
Bavarois de damasco	517
Bavarois de limón por rosalia	518
<b>PAN</b>	<b>519</b>
Cómo hacer pan	520
Pan de miga o inglés	523
Receta cacera	526
Caracolas con pasas y miel	527
Mini magdalenas de chocolate y naranja	529
Ensaimadas mallorquinas	530
Croissants	532
Orejas de fraile o de carnaval con miel de rosas	535
Pan de banana con glaseado	537
Donas	539
Brioche rellenos de chantilly al café	540
Facturas danesas (masa tipo plunder)	541
Facturas alemanas (masa tipo plunder)	544
Pan con tomate	546
Pan indio chapati	548
Panecillos de miel y semillas de amapola	550
Pan esenio o germinado	552
Masa base para el pan integral	555
Pan de chapata	557
Pan de pita	559
Pan de nueces y pasas	561
Focaccia a las hierbas	562
Pan enriquecido	563
Pan plano con anís	564
Pan de centeno y pipas de girasol	565
Pan naan	567



Bollos de almendra y semillas de amapola	569
Pastel de jamón y queso al romero	570
Coca de vidre	571
Pan dulce en trenza	573
Pan de miel	574
Pan de pasas de higo con especias	576
Pan dulzón y económico de vegetales y baño de chocolate	578
Pan rápido de banana y coco	580
Pan de jengibre y miel	582
Pan de nuez para sandwiches	583
<b>BIZCOCHOS Y BUDINES</b>	<b>584</b>
Budín de pan con fruta del momento	585
Budin de pan con pasas	587
Budín de pan y chocolate	589
Budin de sémola con pasas	591
Budin inglés	593
Bizcocho de zanahoria	595
Bizcocho de chocolate nestle	596
Budín de caramelo y nueces	597
Budín light de naranja	598
Bizcocho de almendra y canela	599
Mini budines con pasas y maníes para regalar	600
Bizcocho de chocolate	602
Bizcocho de frutas del bosque	603
Bizcocho de nueces	604
Bizcocho yogurt y limón	605
Bizcochuelo de café	606
Bizcochuelo de chocolate para celiacos	607
Bizcocho integral de chocolate y coco	608
Budín de pan	609
Budin de pan con peras	610
Bizcochuelo borracho	611
Budín de pan sin cocción	612
Bizcocho frío de chocolate con naranja y avellanas	613
Bizcochos borrachos de tostado de ribeiro	615
Budín helado de frutas	617
Pudín de té con naranja	618
Pudin de arroz fácil	619
Pudín de mango	620
Budín campesino	621
Budin con nueces	623
Budin con trozos de chocolate	624
Budin de almendras con harina integral	625
Budin de batata	626
Budin de bizcochuelo y banana	627
Budin de chocolate para días fríos	628
Budin de frutas frescas	629
Budin de frutas secas	630
Budin de frutas variadas	631
Budin de manzana	632
Budin de pan con banana	633
Budin de pan con coco	635
<b>GALLETAS</b>	<b>637</b>
Galletas saladas de queso de cabra	638
Deliciosos y simples ojitos para toda ocasión	639
Galletitas de avena y manzana	640
Galleta de avellanas	642
Galletas de vainilla	646
Galletitas para san valentín	647



Galletas dulces navideñas	649
Galletitas de jengibre	650
Galletas de jengibre	652
Galletas de avena y chocolate	653
Galletas de coco	654
Galletitas al coche	655
Galletas antiguas	657
Galletas de inca con sésamo	658
Galletas universales	659
Galletas con pasas	660
Galletas de coco	661
Galletas de limón	662
Galletas vienesas de chocolate	663
Galletas decoradas sabor mantequilla	664
Galletas de chocolate y almendras	666
Galletas con chocolate chips	667
Galletas de chocolate con caramelo y coco	668
Galletas marineras	669
Grissines	670
Grissines sin sal	671
Grissines sin sal con salvado	672
Grissines con salvado	673
Marineritas	674
Galleta cubana	675
Galleta de agua	676
Galleta de sémola	677
Galleta de queso	678
Galleta de cebolla	679
Galletas abizcochadas	680
Galleta sin sal	681
Galletas de maicena	682
Galleta de ajo	683
Galleta sin sal	684
Galleta sin sal, con gluten y salvado	684
Galleta voladora	685
Galleta de apio	686
Galleta de ajo	687
Galletas primavera	688
Galletas de salvado	689
Galletas suizas	690
Tostadas de gluten	692
Nidos dorados	693
Morenitos	694
<b>STRUDEL</b>	<b>695</b>
Strudel de cerezas	696
Strudel de dulce de membrillo con almendras	698
Strudel de manzanas	700
Strudel de ricota con peras y frutillas	702
Strudel tentador de ricota	705
Strudel de pera	707
Strudel de dulce de membrillo y almendras	709
Strudel manzana	711
Strudel de peras	712
Strudel tentador de ricota	713
Strudel con uvas e higos secos	714
<b>MOUSSE Y SOUFFLE</b>	<b>715</b>
Mousse de fresas	716
Mousse cuatro estaciones	717
Duo de mousses	718



Mousse de chocolate	720
Mousse de manzanas y yogur	722
Mousse de frutillas y duraznos	723
Mousse yogurt y fresas	724
Mousse de duraznos	725
Mousse de banano	726
Mousse de fresas	727
Mousse de chocolate negro y blanco	728
Mousse de chocolate con bayas	729
Mousse de sandía	730
Mousse de papaya y lima	731
Mousse de kiwi	732
Mousse de chocolate	733
Mousse de ciruelas pasas	735
Mousse de duraznos con pasas	736
Mousse de melón con jugo de naranja	738
Mousse de naranja	739
Mousse de vainilla	740
Mousse simple de manzanas	742
Mousse terciopelo de chocolate	743
Mousse tropical de bananas	745
Soufflé de chocolate	746
Soufflé de chocolate y moka	748
Soufflé de hierba luisa con alma de peras urracas	749
Soufflé de pitahaya en salsa de ron	751
Soufflé de piña	752
<b>FLANES Y GELATINAS</b>	<b>753</b>
Flan de ananá	754
Flan de manzana	755
Flan de manzana	756
Flan de café	757
Flan de frutillas	758
Gelatina fantasía	759
Flan casero	760
Flan de limón	761
Flan de café	762
Flan de queso	764
Flan de banano	765
Flan napolitano	766
Gelatina de rompopo	767
Flan de chocolate blanco	768
Flan de leche	769
Flan de cajeta y tequila	770
Gelatina de mandarina para navidad	771
Gelatina de manzana y fresa	772
Flan de limón	773
Flan de naranja	774
Gelatina de fresa	775
Gelatina de naranja y zanahoria	776
Gelatina de café con amaretto	777
Gelatinas de naranja	778
Gelatina de café con pasas	779
Gelatina de coco y canela	780
Gelatina de piña	781
Flan de café	782
Flan de chocolate	783
Flan de coco	784
Flan de dulce de leche	785
Flan de leche	786



Flan de leche condensada	787
Flan de naranja	788
Flan de peras con leche de soja	789
Flan napolitano	790
Un flan de dulce de leche casero	791
<b>CREMAS</b>	<b>793</b>
Crema de vainilla para microondas	794
Crema al horno	795
Crema de castañas al café	796
Crema de mascarpone con manzanas	798
Crema al café con chocolate	802
Crema espumosa de café	803
Crema de castañas y chocolate, con espuma de naranja	804
Crema fría de pistachos	806
Sabayon de nuez	808
Crema mixta	809
Crema de limón	810
Crema de frutillas	811
Crema de chocolate	812
Crema de marrón glacé	813
Crema de yogur y mango	814
Arroz con leche	815
Arroz con leche a la naranja	816
Arroz con leche y salsa de chocolate con pasas maceradas	818
Crema chantilli nata	820
Crema de arroz integral con leche de soja	821
Crema de chocolate	822
Crema de chocolate sin huevos	823
Crema de mandarinas con leche condensada	824
Crema de manteca con claras	826
Crema de manteca para decorar y rellenar	827
Crema de manteca y chocolate para rellenar y decorar	829
Crema de vainilla con crocante de almendras	831
Crema frangipane	833
Crema helada de frutas	835
Crema helada de frutas confitadas	836
Crema helada de nuez	838
Crema inglesa	839
Crema pastelera	840
Crema pastelera al vino	841
Crema similar a chantilli	842
<b>ESPUMAS, BEBIDAS Y SORBETES</b>	<b>843</b>
Espuma de fresa	844
Mousse rosa blanca	845
Sorbete de melón y jengibre	846
Espuma de frambuesa	847
Sorbete al tequila	848
Parfaits de chocolate y ron	849
Sorbete de sandía	850
Sorbete de piña con jarabe de hibisco	851
Capuchino suave de frambuesa	853
Espuma de avellanas	854
Espuma de limón	856
Sorbete de cerezas	858
Espuma de sidra	859
Fresas con sorbete de vinagre añejo	861
Sorbete de granada	863
Sorbete de melón al oporto	865
<b>LICORES</b>	<b>866</b>



Licor anisado de hinojo fresco y semillas de anís	868
Licor de ananá	869
Licor de banana	870
Licor de durazno	871
Licor de limón o limoncello	872
Licor de limón y menta	874
Licor de limón y naranja	875
Licor picante de hierbas	876
Licor de cedrón	878
Licor de ciruelas	879
Licor de crema de chocolate	880
Licor de huevo	881
Licor de leche	882
Licor de mandarina	883
Licor de uva con ciruelas	885
Licor de vino blanco	886
<b>DULCES, MERMELODAS Y JALEAS</b>	<b>887</b>
Dulce de batata, batata, camote	890
Dulce de leche	894
Dulce de membrillo con forma	895
Dulce de sandía	898
Dulce de tomates	899
Jalea de membrillo	900
Mermelada de calabaza	902
Mermelada de higos	904
Mermelada de limón	905
Mermelada de manzanas y moras	906
Mermelada de naranjas	907
Mermelada de naranjas, pomelos y manzanas	909
Mermelada de peras	910
Mermelada de uva y kiwi	911
Dulce de zapallo	912
Dulce de batata en barra	913
Dulce de membrillo	914
<b>POSTRES INFANTILES</b>	<b>916</b>
Bombas rellenas de crema de chocolate	917
Budin de pan con peras	919
Buñuelitos de manzanas	920
Cascos de naranjas rellenos con crema marmolada	921
Churros	923
Delicia de banana para los chicos	924
Flan de naranja para los chicos	925
Donnas, doughnuts, bañadas de chocolate	926
Galletitas bañadas de colores	928
Galletitas decoradas para reuniones infantiles	930
Galletas de maní	932
Galletitas infantiles de animalitos	933
Galletitas infantiles	935
Alfajores infantiles de muchos colores	937
Pinitos de merengue y chocolate	939
Mini budines con pasas y maníes pelados y tostados	941
Barritas de limón	942
Bombones rellenos de chocolate, maníes y migas de torta	943
Galletitas fáciles, económicas y ricas	945
Galletitas o masitas con muchos sabores	946
Postre para niños	947
Caramelos para los mas chicos	948
Los chicos preparan un mármol de chocolate para la navidad	949
Pochoco	950



Chupetines	951
Trufitas	952
Frutitas de mazapán	953
Garrapiñadas	954
Manzanitas e higos acaramelados	955
Caramelos de fruta	956
Caramelos de miel	957
Caramelos de leche	958
Pastillas de goma	959
Caramelos de chocolate	960
Tabletas de coco	961
Tabletas de fruta	962
Tabletas de leche	963
Chocolate bariloche y figuritas divertidas	964
Dulce de leche casero	965
Pokemon de piña	966
Paletas de palomitas de maíz	967
Caramelos decorados	968
Gelatina de malvaviscos	969
Mini flan	970
Bolitas de coco	971
Setas de merengue con chocolate	972
El osito tobías	973
Conejín	975
Un molino muy dulce	976
<b>POSTRES PARA OCASIONES ESPECIALES</b>	<b>977</b>
El origen del huevo de pascua	978
Huevos de pascua de chocolate	979
Huevos de pascua de gelatina	980
Huevos de pascua	981
Una receta de rosca de pascua	982
Rosca de pascua con crema pastelera	983
Galletas de zanahoria para pascua	985
Pastel de maíz y queso para pascua	986
Mermelada de kiwi y fresa para pascua	987
Nectarinas y cerezas en almíbar para pascua	988
Mermelada de mango y nueces para pascua	989
Dulce de toronja para pascua	990
Pudín de sémola para pascua	991
Galletas de chocolate con coco para pascua	992
Torrejas dulces de semana santa	993
Tortitas para san valentín	994
Torta rosada para san valentin	995
Postres de cupido	996
Bombones para san valentin	998
Un dejo muy especial...	999
Pechitos de venus	1001
Marquesa de chocolate y amaretto para san valentín	1002
Brownie de chocolate con fresas para san valentín	1003
Fresas con chocolate para san valentín	1004
Brownies de caramelo y nueces para san valentín	1005
Galletas de chocolate con fresas y nata para san valentín	1006
Mousse de chocolate y ron para san valentín	1007
Dulces tentaciones de chocolate y nueces para san valentín	1008
Pudín de chocolate y café para san valentín	1009
Cheesecake de chocolate congelado para san valentín	1010
Panqueques de chocolate con salsa fudge caliente para san valentín	1011
Potes de chocolate y nueces para san valentín	1012
Delicias macabras	1013



Flores de carnaval	1014
Tarte tatin, navidad	1015
Roscón de reyes mejorado	1016
Roscón de reyes en thermomix	1019
Rosca de reyes	1022
Pudín de moka y chocolate con frutas para navidad	1024
Buñuelos de manzana para día de gracias	1025
Pie de manzana para día de gracias	1026
Arbolitos verdes de cereza para navidad	1027
Manzanas con licor de chocolate para año nuevo	1028
Tronco de navidad de castañas y chocolate	1029
Buñuelos en salsa de fresas	1030
Huellas de santa para navidad	1030
Tronco de chocolate para navidad	1031
Regalos de meta y chocolate para navidad	1032
Helado de chocolate chips para navidad	1033
Canastitas de chocolate para navidad	1034
Tronco de navidad de gelatina y chocolate	1035
Peras en hojaldre para navidad	1036
Sorbete de chocolate con frutos rojos para navidad	1037
Brownies de chocolate y menta para navidad	1038
Melocotones con chocolate y amaretti para día de gracias	1039
Parfait de cheesecake y chocolate para día de gracias	1040
Pastelitos de telaraña para halloween	1041
Peras envinadas para año nuevo	1042
Postre de nueces para año nuevo	1043
Enrollado de fresa suizo para año nuevo	1044
Galletas d jengibre para navidad	1045
Tronco de navidad de castañas y chocolate	1046
Huellas de santa para navidad	1047
Gelatina de vino tinto para navidad	1048
Galletas de media luna de avellanas y chocolate para navidad	1049
Gelatina de manzana y frutas para navidad	1050
Besitos de chocolate para navidad	1051
Gratinado de manzana para navidad	1052
Cuadritos de chocolate y avellana para navidad	1053
Espuma de mango para navidad	1054
<b>VARIOS</b>	<b>1055</b>
La coca boba	1060
Postre cremoso en capas de arroz con leche y frutas	1061
Trifle de vainillas y queso	1063
Nueces rellenas y acarameladas	1064
Suaves bocaditos de chocolate	1066
Quindim un postre muy brasileño	1067
Melindres, dulces gallegos	1068
El shortbread	1069
Bolitas de chocolate para dias acelerados	1070
Crepes bambino	1071
El toffee	1072
Ponchiki (ruso)	1074
Crêpes al café	1075
Buñuelos de viento	1076
Buñuelos de viento al café	1076
Baclava un arrollado con historia	1077
Crumble de manzana	1079
Caprichos al café	1080
Alsaciana al café.	1081
Arroz con leche	1082
Parlava, un delicioso postre armenio	1083



Quindín de coco, un flan que no es flan	1084
Vainillas para tomar el te	1085
Un postre exquisito	1087
Torta frita o kreppel	1088
Sopa malakoff	1089
Queque de zanahoria	1090
Mazapán casero	1091
Baklava	1092
Buñuelos de manzana con arrope de moscatel	1096
Cañas rellenas de nata a la menta fresca con chocolate fundido	1098
Canastitas de chocolate	1100
Ponque de fresas	1101
Postre napoleon	1102
Postre quesillo	1103
Postre indio de pistachos	1104
Bocaditos de queso con membrillo al sirope de hierbaluisa	1105
Flores de acacia con miel de azahar	1106
Graten de higos al ron añejo	1107
Hojaldre de manzana	1109
Manzanas maceradas en calvados	1111
Animas del purgatorio o natillas de remolacha con isla perdida	1112
Corazón de requesón con arandanos	1114
Leche frita con almibar de curry y pistachos	1115
Torrijas de cuaresma	1117
Compota de higos y nueces	1118
Haroset	1119
Macedonia de frutas pasas	1121
Torta maravilla	1123
Helada vignaiola	1124
Savarín a la macedonia	1125
Charlotte susine	1126
Praliné frutal	1127
Buñuelos de frutillas	1128
Charlotte con vainillas	1129
Polonesa de frutillas	1130
Buñuelos canela	1131
Sencillos hojaldres de crema	1132
Tortilla con roquefort para salir del apuro	1133
Ricos y sencillos merengues	1134
Trufas de crema de castañas a la vainilla	1135
Biscuit glasé de turrón	1136
Merengue francés	1137
Leche frita	1138
Frixuelo de manzana. Cosas que no se deben olvidar	1139
Barquillo con fresas al vinagre de módena y espuma de chocolate blanco	1140
Receta para acompañar el te	1142
Pan a la pizzaiola	1143
Pizzetas	1144
Trufas de chocolate al ron	1145
Canutillos	1146
Dulce de leche argentino	1148
Dulce de san bernardo	1149
Flanpudin de boniatos	1150
Dulces de frutos secos con chocolate	1151
Torre de filloas y fresas	1152
Costrata de melocotón	1154
Isla flotante en microondas	1155
Greixonera de pan (postre típico ibicenco)	1157
Clafouti de cerezas	1159



Costrata de crema	1161
Yemitas	1162
Biscuit con mousse de dulce de leche y chocolate	1163
Semola de fresas	1166
Sopa fría de frutillas y flor de naranja	1167
Cuadritos de granola	1168
Gratinado de frutas	1169
Kugelhoff	1170
Arrollado de maracuyá	1171
Buñuelos en salsa de fresas	1172
Maritozzi	1173
Cassata siciliana	1174
Trufas de higos y galleta	1175
Bolitas de chococos	1176
Dulce ilusión	1177
Pastelillos de almendras (queijinhos do paraíso)	1178
Crêpes de banano y coco	1179
Suspiros de merengue con chocolate	1180
Kulfi de almendras y pistachos	1181
Pancakes de coco con sirope de azúcar de palma	1182
Postre de patatas con naranja	1183
Buñuelos de banana	1184
Kabobs de frutas mixtas	1185
Postre italiano zabaglione	1186
Almendrados	1187
Ananá a la emperatriz	1188
Arroz con leche con lenguas de gato	1189
Mil hojas de chocolate y mousse de maracuyá	1190
Tartufo de nougat	1191
Arroz con rompo y pasas	1192
Yogur con miel, nueces y arándanos	1193
Sorpresa de chocolate y café	1194
<b>POSTRES CLASIFICADOS DE ACUERDO A SU PRINCIPAL MATERIA PRIMA</b>	<b>1195</b>
<b>DE FRUTAS</b>	<b>1196</b>
Piña frita con ron y crema de naranja	1197
Postre de fresas, kiwi y yogur	1198
Peras popocatepetl	1199
Cajeta de mango y almendras	1200
Manzanas al horno rebozadas	1201
Mix frutal horneado	1202
Copa de melocotones y fresones con naranja	1203
Peras bordelau	1204
Pomelos rellenos	1205
Ensalada de fruta a la india	1206
Postre de manzanas y otras frutas	1207
Naranjas con salsa de nueces y miel	1208
Peras para deleitar	1209
Dulce de limón	1210
Delicioso postre de limón y mango	1211
Frutillas al vino tinto	1212
Membrillos flameados al gran marnier	1213
Higos gratinados	1215
Manzanas al ron sobre crema de castañas	1217
Peras al vino	1219
Postre caribeño de plátanos asados	1221
Bananas delicia	1223
Emparedado de pera	1224
Ananá a la crema de menta	1225
Peras al chocolate	1226



Peras al jugo	1227
Duraznos en gelatina	1228
Bombones de dátiles	1229
Aspic de frutas	1230
Bananas rellenas	1231
Mandarinas sorpresa	1232
Pastelitos de peras	1233
Manzanas merengadas	1234
Coquis de cerezas	1235
Cítricos confitados	1236
Duraznos escondidos	1237
Postre de naranjas	1238
Melón con fresas balsámico	1239
Postre de frutas heladas	1240
Naranjas asadas con mantequilla de caramelo y menta	1241
Duraznos con ricotta	1242
Plátanos en almíbar	1243
Cobbler de frutas	1244
Melón en salsa de moras	1245
Cobler de melocotones	1246
Sable de fresa	1247
Postre de naranja	1248
Manzanas al horno	1249
Peras al vino	1250
Semifredo de fresa	1251
Banana flambé	1252
Peras crujientes	1253
Plátanos flambeados con chocolate	1254
Chocobananos	1255
Ensalada de frutas en gajos	1256
Fresas en almíbar de naranja	1257
Brocheta de frutas con jarabe de miel de cardamomo	1258
Fresas envinadas	1259
Ensalada de frutas tropicales	1260
Fuente de frutas	1261
Bolitas de melón a la moca	1262
Damascos frescos a la crema de limón	1263
Duraznos al horno rellenos de crema y merengue	1264
Frescura de ananá	1266
Macedonia de frutas	1267
Manzanas al horno y rellenas	1269
Manzanas gratinadas al ron	1270
Paquetitos de manzana con crema batida	1271
Ricas copas de frutas	1273
Sandia rellena de chocolate	1275
Peras bañadas con crema	1276
<b>DE FRESA</b>	<b>1277</b>
Yogur con fresas	1278
Tiramisú de fresas	1279
Brownie de chocolate con fresas para san valentín	1280
Galletas de chocolate con fresas y nata para san valentín	1281
Brocheta de frutas con jarabe de miel de cardamomo	1282
Kabobs de frutas mixtas	1283
Sorbete de chocolate con frutos rojos para navidad	1284
Postre de limón y nutella para día de gracias	1285
Sundae con chocolate y fresas	1286
Galletas con jalea de fresa y albaricoque	1287
Ensalada de frutas en salsa de citronela	1288
Mousse de limón con frutas rojas	1289



Helados	1290
Helados de fresa y gelatina	1290
Espuma de fresa	1291
Semola de fresas	1292
Nido de fresas	1293
Sopa fría de frutillas y flor de naranja	1294
Cobbler de frutas	1295
Mousse yogurt y fresas	1296
Gratinado de frutas	1297
Sable de fresa	1298
Budin de arroz con fresas	1299
Helados con frutas al licor	1300
Semifredo de fresa	1301
Kaiserschmarren (postre de panqueques y fresas)	1302
Mousse de fresas	1304
<b>DE CHOCOLATE</b>	<b>1305</b>
Galletas de chocolate y almendras	1306
Tiramisú al minuto	1307
Brownie de chocolate con fresas para san valentín	1308
Fresas con chocolate para san valentín	1309
Galletas de chocolate con fresas y nata para san valentín	1310
Panqueques de chocolate con salsa fudge caliente para san valentín	1311
Pudín de chocolate y café para san valentín	1312
Cheesecake de chocolate congelado para san valentín	1313
Potes de chocolate y nueces para san valentín	1314
Plátanos flambeados con chocolate	1315
Manzanas con licor de chocolate para año nuevo	1316
Tronco de navidad de castañas y chocolate	1317
Huellas de santa para navidad	1318
Tronco de chocolate para navidad	1319
Regalos de meta y chocolate para navidad	1320
Helado de chocolate chips para navidad	1321
Canastitas de chocolate para navidad	1322
Tronco de navidad de gelatina y chocolate	1323
Peras en hojaldre para navidad	1324
Sorbete de chocolate con frutos rojos para navidad	1325
Brownies de chocolate y menta para navidad	1326
Melocotones con chocolate y amaretti para día de gracias	1327
Parfait de cheesecake y chocolate para día de gracias	1328
Pastelitos de telaraña para halloween	1329
Mil hojas de chocolate y mousse de maracuyá	1330
Chocobananos	1331
Pastel de chocolate y naranja	1332
Tartufo de nougat	1333
Mousse de chocolate negro y blanco	1334
Cheesecake de chocolate	1335
Galletas con chocolate chips	1336
Brownie de tres chocolates	1337
Fondue de chocolate y naranja	1338
Pie de galleta	1339
Paletas de cotufas	1340
Pastel de banano y chocolate	1341
Caramelos decorados	1342
Mousse de chocolate con bayas	1343
Pie de menta y chocolate	1344
Mousse cuatro estaciones	1345
Zimtschokola de torte (torta de canela y chocolate)	1346
Trufas de higos y galleta	1347
Pastel de camote	1348



Cassata siciliana	1349
<b>TIPS Y CONSEJOS DE REPOSTERÍA</b>	<b>1350</b>
<b>GLOSARIO</b>	<b>1365</b>
<b>ANEXO: AYUDA SOBRE RECETAS DE REPOSTERÍA</b>	<b>1372</b>



## Introducción

La repostería es un arte de la cocina, totalmente autónoma e independiente de la gastronomía, al punto de que en los grandes e importantes restaurantes u hoteles, el chef de la cocina y el maestro pastelero tienen la misma jerarquía. Un buen chef no necesariamente debe ser especialista en postre, debe dominar lo básico, igual pasa con un maestro o chef pastelero, domina técnicas básicas de cocina pero no es su especialidad.

1

El postre es el cierre con broche de oro de un buen banquete, es lo que nos lleva a la memoria el éxito o el fracaso de una comida, tanto así que la expresión "a la postre" significa dentro de nuestra lengua, al final de todo.

Un postre puede ser muy elaborado, exótico y estrambótico, o puede ser sencillo como un plato de frutas dulces bañadas con alguna salsa y acompañadas con un pedacito de queso crema, pero lo importante es que uno u otro sean agradables a la vista y que nos dejen en el paladar un sabor exquisito, recordemos que primero se come con los ojos y cuando nos encontramos delante de un postre que nos hace agua la boca, el éxito está asegurado.

En la antigüedad "la repostería" era el lugar o la alacena en los palacios en donde se guardaban las provisiones que surtían la cocina y generalmente era en este lugar donde la persona que lo cuidaba, "el repostero" preparaba los postres y dulces, tal vez debido a este origen se dio pie a que a pesar de ser considerado una parte del arte culinario se le separara, poniéndolo paralelamente al oficio de cocinar, un buen cocinero como ya lo dijimos no necesariamente sabe hacer un buen postre, o un repostero no obligatoriamente sabe hervir un huevo.

En la cocina moderna, los cocineros se convierten en profesionales integrales, que saben preparar tanto platos dulces como salados.



No se pretendemos con este curso sencillo dar clases magistrales de repostería, sino algunos consejos útiles que nos puedan servir a la hora de preparar algún postre casero para alegrar a nuestra familia en un día especial.

La verdad es que preparamos algún postre (tortas, dulces, pasteles, helados) siempre para comer en alguna ocasión importante o para compartir un momento agradable con amigos, alrededor de la mesa de la cocina o el pantry.

Existen algunas recetas básicas para preparar postres y muchas veces en la unión de estas recetas lograremos un postre. Por ejemplo si hacemos un buen almíbar y lo mezclamos al fuego con crema de leche, tenemos una salsa de caramelo para bañar frutas o helados. Si sabemos hacer un almíbar, si sabemos hacer una macedonia de frutas, si sabemos hacer un helado sencillo y unimos todas estas preparaciones, tenemos un postre delicioso que podemos ofrecer a nuestros amigos o familia.

El postre debe ser siempre una agradable sorpresa, tanto así que cuando asistimos a un banquete o a una comida formal, sabemos todo acerca del menú, con detalles, el canfitrión nos habla de los platos que degustaremos y de los ingredientes que los conforman pero siempre guarda "el secreto del postre".

La variedad de postres o dulces, tortas, jaleas, mermeladas, flanes, budines, gelatinas, helados y golosinas es infinita, pero todos llevan un ingrediente común, el azúcar, que aunque nos suministra la energía necesaria para el trabajo de nuestros músculos y de los órganos internos, consumida inmoderadamente engorda, pero que usada medida se convierte en un aliado en la cocina. Aunque parezca inverosímil, el azúcar solo remplazo a la miel en la repostería europea como producto endulzante en la época medieval, no obstante ya en los países exóticos del lejano oriente como China o India se le usaba como condimento, conservante y edulcorante desde hace mas de 2.000 años.

Los postres, paradójicamente es el primer terreno que pisamos cuando empíricos cocineros, nos dejamos llevar por el extraordinario arte de la cocina, es el primer



campo que exploramos cuando queremos conocer y adivinar los secretos culinarios de nuestras abuelas.

Elevado a la categoría de arte estético, la elaboración de postres deleita la vista, satisface el paladar exigente y prolonga el disfrute de una buena mesa.



## DEFINICIÓN DE REPOSTERÍA

La **repostería** o **pastelería** es el arte o ciencia de preparar o decorar pasteles u otros postres dulces. También se le llama "repostería" o "pastelería" a un establecimiento en donde se venden dichos postres.

### ***Como acto de preparación***

A diferencia de otros alimentos preparados con harina de trigo como el pan, donde el objetivo es amasar la mezcla explotando las propiedades elásticas del gluten, los postres preparados en repostería suelen tratar de mantener al mínimo la agitación de la masa, una vez agregada la harina. Los reposteros optan por usar ingredientes como la levadura o el bicarbonato sódico (*polvo de hornear*) cuando quieren generar burbujas de aire en el alimento. Esto causa que los pasteles sean tradicionalmente esponjosos en vez de gomosos.

Suelen usarse, para casi todos los alimentos de la repostería, azúcar, huevos, harina, mantequilla y vainilla

Algunos postres llevan adentro trozos de fruta. Otros pueden llevar en su lugar, o adicionalmente, una capa de crema decorativa sobre su exterior.



## HISTORIA DE LA REPOSTERÍA



5

Antiguamente la palabra **repostería** significaba "despensa", era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos.

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre.



El postre es: "el postrer plato de una comida compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso" (Brillant Savarin)



Postre: plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso.

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel.

Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

Las PREPARACIÓN es más importantes dentro del arte de la repostería están:

Cocción y manejo del azúcar

1. PREPARACIÓN es a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas
2. Manejo del chocolate



## LA GASTRONOMÍA DE MÉXICO



7

La **gastronomía de México** se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como de complejidad para su elaboración; es famosa por sus sabores fuertes y sofisticados sumamente condimentada. Reúne tradiciones gastronómicas indígenas y europeas, entre otras muchas. Si aquí se propusiera una descripción de todas las influencias que recibió la cocina mexicana, esta introducción se convertiría en una lista de gastronomías nacionales. Baste con señalar que la cocina mexicana no es ajena a las cocinas africana, del Oriente Medio y asiática.

No existe un concepto único de «cocina mexicana», ya que, aunque se mantienen ciertos ingredientes y tendencias comunes entre la diversidad, se establecen diferencias de región en región, y cada estado mexicano posee sus propias recetas y tradiciones culinarias. Existen ciertas obras de la gastronomía local que se han extendido por regiones más extensas o incluso a nivel nacional. Este es el caso de platillos como la cochinita pibil (yucateca), el mole poblano, el pozole (identificado con Sinaloa, Jalisco y Guerrero), el cabrito (coahuilense de origen y atribuido a orígenes nuevoleonenses) y así por el estilo, con una lista inacabable.

Por todo lo anterior, siempre es mejor definir a la gastronomía mexicana en plural, como las «gastronomías de México». De entre ellas, sobresalen algunas por su riqueza y difusión, pero la relación de las principales tradiciones gastronómicas del país depende de cada gusto. Este conjunto inmenso de cocinas



regionales bien diferenciadas se caracterizan todas ellas por un componente indígena básico en sus ingredientes y formas de preparación de los alimentos. con mucho jitomate y cebolla morada

Pero la gastronomía mexicana no sólo está constituida por sus platillos tradicionales. En las últimas décadas ha florecido un movimiento que se ha dado en llamar Nueva cocina mexicana, que retoma las recetas, técnicas e ingredientes nacionales y las combina con los propios de la alta cocina internacional.

Recientemente, los mexicanos solicitaron a la UNESCO que la gastronomía mexicana se convirtiera en Patrimonio Cultural de la Humanidad. Sin embargo, la organización internacional rechazó la candidatura al encontrar que no estaba suficientemente sustentada.



## HISTORIA DE LA REPOSTERÍA EN MÉXICO

Además de antojadizo, el pueblo mexicano es goloso. Dueño de una Vasta dulcería industrial en que aprovecha por igual el azúcar, el piloncillo, el cacahuete y la pepita, el amaranto, garbanzo, el frijol, la almendra, la avellana, el coco y la calabaza, entre otros. A grado tal que las enormes naves del Mercado Ampudia están colmadas con las pepitorias, los ponteduro, las trompadas, las charamuscas, los jamoncillos, las cocadas, los pirulís, los coquitos, las palanquetas, el acitrón y demás.

Y aún cuando las frutas mexicanas son especialmente dulces, sápidas, turgentes, atrayentes, de modo y manera que son consideradas como postres en sí mismas, con base en ellas se preparan ates, conservas, mermeladas, jaleas, jaletinas y agregando leche: cajetas, dulces de platón, glorias y también gelatinas; y con huevo, flanes, tocinos de cielo y yemas.

Las frutas en México son prácticamente las del mundo entero: manzanas, duraznos, chabacanos, peras y perón; nuez, granada y cítricos: la naranja, toronja, mandarina, tangerina, los membrillos, ciruelas, más los mexicanos capulines y tejocotes; mameyes, papayas, piñas, plátanos; los dulces pipizcas, las tacintas o matepantíes y los xaltomates, cacahuates, chirimoyas, anonas; además de las tunas, los zapotes (negro, blanco y borracho) y los mangos con sus variedades: criollos, manila, petacones y los nuevos injertos: el Oro, Ataulfo, Kent, de excelente mercado de exportación, para la producción especial de Sinaloa.

¡Hay merengues! Es de los pocos pregones que se escuchan en los centros urbanos, y nombran a una golosina blanca o rosa salpicada de grageas de colores, con crema en su interior y una suave crocante consistencia, por el añadido del pulque a la receta original belga que llegó a México hace más de 100 años.



Delicia infantil que no han logrado desplazar los dulces importados modernos, son los "algodones" que convierten al azúcar en algodón comestible inconsútil y cuyos carritos pintorescos circulan a impulso de las bicicletas que los empujan y en las que los vendedores montan unos coloridos arbolitos.

La primera penetración extraña fueron los "hot cakes", también en carritos desplazables, hechos a la vista del público y entregados cubiertos con tarjeta, miel de abeja o piloncillo, ingredientes que propiciaron una fusión muy a la mexicana.

10

Un género clásico lo constituyen los dulces domésticos, los que fabricados en los hogares se han convertido en industrias recientes: los ates de Morelia, los chongos de Zamora, las glorias y los viejitos de Monterrey, los muéganos de Huamantla, los camotes de Puebla, las tortas de Santa Clara, los limones rellenos de Toluca, los higos rellenos de coco de Orizaba, la fruta de almendra de la Ciudad de México y la pepita de Xalapa; los higos chumbos de Chiapas, los nanches de Yucatán, los borrachos envinados y los arrayanes de Guadalajara y el queso de tuna de San Luis Potosí.

La alegría o amaranto, llegada hasta nosotros desde la época prehispánica, es el alimento de astronautas, que los mexicanos comemos como golosina, moldeada con mieles de azúcar o de piloncillo, decorada con pasas y almendras en figuras sugerentes y la cual da vida a una zona lacustre chinampera en Tláhuac, con una importante feria anual, como ya lo he comentado.

Los dulces cubiertos se producen en diversos estados de la República: San Luis Potosí, es el de México, Aguascalientes, Puebla, el Distrito federal y Guanajuato, por sólo mencionar algunos. Y entre ellos hay calabazates, naranja, piña y camote cubierto; los higos, las peras y los duraznos pueden ser prensados. Es muy apreciada la biznaga o acitrón, con riesgo de extinción por su exportación indiscriminada; la tuna y en especial el xoconochtle en conserva, al respecto don



Luis Cabrera nos dice que significa Tuna Agria, viene de xococ, cosa agria y el nochtli, tuna o fruta del nopal.

Los postres preparados por las religiosas, cuya forma llegó hasta nosotros, es la aportación particular cuya producción disminuye por el nuevo sentido de las órdenes religiosas; de Las Capuchinas de Puebla, los buñuelos de Pátzcuaro, su rompopo y chocolate; y de la Ciudad de México sus rosquillas y sus hojarascas. De las Carmelitas del convento del Carmen de San Ángel, su capirotada; de las monjas de San Jerónimo sus calabazates y sus pasteles.

### ***Bizcochería***

Los ocho mexicanos son otro género aparte. Existe un ritual del mexicano para incluir dentro del desayuno y la merienda el pan dulce clásico, que acompaña al café con leche, al atole, al chocolate y a los tamales. Cada barrio tradicional tiene su propia panadería, cuyas vitrinas, en épocas de fiestas se decoran por motivos alusivos a lo que se conmemora. Los nombres abarcan más de 100 diferentes.

### ***Nieves, helados y paletas***

Género clásico de golosinas refrescantes son las nieves y helados nativos, que los hay excelentes en muchas partes de la República, y su fama cruza límites nacionales. Pienso en la nieve de pasta de Pátzcuaro, la de Obo de Chiapas, las de Aguacate y Jícama de Cuernavaca; las de Arrayán de Guadalajara, la de Nanche de Chiapas, la de Tuna de Pachuca, la de Pitaya de Yecapixtla, la de Ciruela pasa de La Paz, la de Coco de Acapulco y tantas más, que junto con las tradicionales de fresa, nuez, vainilla, pistache, chocolate, cajeta, café, etcétera, se pueden disfrutar en las ferias de la nieve que se celebran anualmente en la región de Tláhuac y que cada año presentan sorpresivas y agradables innovaciones como las nieves de chicharrón y de mole.

Hay una cierta confusión entre nieve y helado: la nieve se elabora con agua y el helado con leche. Dentro del mismo género se integran las paletas heladas cuya



forma ha sufrido diversas transformaciones. Aunque cada vez más raros, existen los “canutos” que se vuelven paletas al clavarles el clásico palito de madera, y suelen ser de una fina preparación de mantecado. Casi como moda, y por lo tanto se extinguieron como surgieron, “las veladoras”: paletas de mantecado con forma de veladora.

Dentro de este mercado de golosinas refrescantes, de unos años a la fecha se ha resentido la presencia de empresas extranjeras que participan con helados y paletas con envolturas y presentaciones muy vistosas y sofisticadas, apoyadas en una gran publicidad, pero, la tradición sigue ganando, ya que no se logró que desapareciera el gusto nativo por los helados, nieves y paletas tradicionales mexicanos, por lo menos en este caso se ha ganado.



## PASTEL



Según el Diccionario de la Real Academia Española, **pastel** es una «masa de harina y manteca, cocida al horno, en el que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces fruta, pescado o carne».

Sin embargo en los viejos libros de cocina española el nombre de pastel se aplica solamente a aquel que tiene la masa de hojaldre; si es de otro modo (generalmente con masa semejante a la del pan y relleno salado), se llama empanada, y en algunos, «empanada a la inglesa». Según el tamaño, se distinguía entre el *pastelillo* (pequeño), el *pastel* (individual) y el *pastelón* (para varias personas).

Origen árabe

La palabra (y el alimento) puede tener procedencia árabe<sup>[cita requerida]</sup>, pues en Marruecos se hace una *bstila* o pastela, cuya masa es hojaldrada, aunque de factura distinta, pues está armada hoja a hoja y no mediante dobleces.

No existe esa receta en la cocina española, por lo que habría que suponer que el plato marroquí llegó a su actual elaboración tras el siglo XV. Lo más probable es que ambas PREPARACIÓN es hayan evolucionado desde un origen común.



**GEOSINÓNIMOS Y LOCALISMO DEL USO DE «PASTEL»**

En algunos países de Latinoamérica es conocido como un tipo de alimento de hojaldre que envuelve algo, conservando el sentido original de la palabra, aunque otras veces se llama «tarta» (tarta de crema, de dulce, de fruta, de pescado o de carne).

En cambio con el nombre al pastel de bizcochuelo (siempre de sabor dulce) se le llama en la mayoría de países hispanohablantes usando una palabra derivada del préstamo del inglés «cake», como «queque», «quey», «keke», etc. La excepciones serían en los países de Argentina, Chile, Colombia, Venezuela y Uruguay donde se le conoce como «torta» (para distinguirlo de los Pasteles salados tipo sandwich llamados Tortas en México); en Colombia también se le llama «ponqué», que es la transformación del nombre de una torta inglesa, el pound cake, cuyos ingredientes van pesados por libras (pounds). En España es «tarta»; y en Panamá se le conoce simplemente como «dulce», sin más.



## PIE



15

En algunas partes se llama «pastel» a una especie de empanada dulce parecida a los pie ingleses. Un *pie* (del inglés, pronunciado ['paj ], "pay") es un pastel con una capa muy delgada de masa, debajo de la cual se encuentra el relleno que, como en el pastel de hojaldre, puede ser de carne, pescado, verduras, frutas, quesos, chocolate, una crema dulce o nueces. Algunos también incluyen una capa inferior de masa (generalmente igual de delgada que la superior) que separa el relleno de la bandeja en la que se hornea el pay.

Estas PREPARACIÓN es han adquirido fama en latinoamérica por su venta en lugares como los restaurantes de comida rápida, tales como McDonald's, y por su uso en televisión para efectos cómicos en la repetida broma del pastel lanzado a la cara o rostro.



## TARTA



Según la wikipedia la tarta es un tipo de alimento generalmente dulce y que es a menudo cocido al horno y después relleno con capas de algún tipo de dulce cremoso o untuoso.

La RAE tampoco afina mucho más y define la tarta como "pastel grande, de forma generalmente redonda, relleno de frutas, crema, etc., o bien de bizcocho, pasta de almendra y otras clases de masa homogénea".

La palabra tarta proviene del francés tarte, probablemente variante de tourte (siglo XIII), y a su vez procedente del latín vulgar torta, elipsis de torta panis o pan redondo.

A menudo, la tarta es el postre de elección para las ocasiones ceremoniales, particularmente las **bodas** o las **fiestas de cumpleaños**. En algunas tradiciones, la novia y el novio realizan el primer corte de la tarta que se suele distribuir en varios pisos. Para los cumpleaños, una tarta helada, a menudo con inscripciones congeladas y decoraciones figurativas, se cubre con velas, que son apagadas después de que el celebrante haya pedido un deseo.

### ***Las Tartas nupciales***

Dejando a un lado las definiciones y origen etimológico de la palabra, lo cierto es que la tarta es en la actual cultura occidental el símbolo de la felicidad y la fertilidad. De hecho, la tarta nupcial de nuestras bodas es un vestigio de una tradición de los tiempos de la antigua Roma que consistía en romper un pan sobre la cabeza de la novia a modo de símbolo y deseo de fertilidad. Las migas que se desprendían de este pan eran recogidas de inmediato por los invitados comiéndotelas sin mayor dilación.



Como comentan en la web de bodas, esta tradición estuvo vigente hasta alrededor del siglo XVII de nuestra era. Por aquel entonces surgió en Inglaterra una variación por la que, en lugar de pan, se empezaron a utilizar pequeñas tartas que no eran dulces. En un principio se trataban de sencillas elaboraciones a base de agua, sal y harina, pero a las que con el tiempo fueron se les fueron añadiendo nuevos ingredientes como frutas, frutos secos, etc. Estas tartas, un buen número de ellas, se situaban apiladas y la costumbre indicaba que la pareja de recién casados debía besarse sobre ellas tras la boda, algo que acababa con el derrumbe casi inevitable de la torre de tartas.

Para evitar este pequeño inconveniente, un cocinero francés ideó una nueva tarta durante el reinado de Carlos II. Se trataba de una tarta de varios pisos hecha a base de bizcocho. Con el paso del tiempo se fue elaborando cada vez más la tarta con nuevos y sucesivos añadidos: azúcar glasé, cremas diversas, flores, decoraciones, etc.

A partir de la tradición "clásica" de la tarta nupcial, con el paso de los años han surgido multitud de variantes, algunas francamente curiosas. En ocasiones alguno de los pisos de la tarta está hueco y puede contener alguna sorpresa como por ejemplo palomas. También existía la costumbre de esconder un anillo en alguno de los pisos de la tarta nupcial, la tradición decía que la felicidad recaería en aquel invitado que lo encontrara. Una de las más curiosas, quizá, es aquella por la que se reservaba el piso superior de la tarta para el día del bautismo del primer hijo. En este caso las tartas debían ser elaboradas para que pudieran conservarse durante, como mínimo, un año; el uso abundante de licor estaba recomendado.



## LAS TARTAS DE CUMPLEAÑOS



La costumbre de festejar los aniversarios con una tarta es también más antigua de lo que podría pensarse. El origen del pastel de cumpleaños se remonta a una primitiva tradición griega, durante siglos relegada al olvido. Los griegos la tomaron a los egipcios, quienes ya celebraban en los cumpleaños de los hombres, el hábito de festejar el cumpleaños, y de los persas la idea de incluir una tarta dulce en la

celebración.

Se prenden las velitas. Durante el siglo XII, en las parroquias de Europa empezaron a registrarse las fechas de nacimiento de mujeres y niños y las familias empezaron a festejar los cumpleaños de todos sus miembros, fue en ese momento cuando la tarta de cumpleaños hizo su reaparición triunfal, esta vez coronada con las velitas encendidas.



## EL CHOCOLATE Y SU HISTORIA... Y BROWNIES!



¿Quién no se ha deleitado con esta exquisitez?

Cabe decir que es uno de los mejores inventos dentro del área culinaria. Les recuerdo, por si no lo conocen, al delicioso **chocolate**. Para aquellos que estén interesados, les cuento que el **chocolate deriva del cacao**, y se obtiene mezclando

**pasta de cacao y manteca de cacao**. A partir de esta combinación básica, los expertos elaboran todas las diferentes formas de chocolate que en la actualidad conocemos. Desde chocolate en forma de tableta hasta chocolate en polvo, pasando por el popular chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate amargo (no lleva azúcar), chocolate en rama, chocolate relleno con avellanas, almendras, etc.

Pero antiguamente, el chocolate no era conocido con estas diversas formas. Al contrario, era una **bebida fría** sumamente energética, **elaborada y consumida por mayas y aztecas**.

El primer europeo en conocer esta bebida fue Cristóbal Colón, pero a pesar de este hecho no fue él quien lo introdujo en España, sino que fue un franciscano que acompañaba a Hernán Cortés, conocido como Fray Aguilar. A él le agradecemos su legado, nosotros los amantes del chocolate.

Y para que no se queden con un gustito amargo, vamos a endulzarnos con una rica receta... por supuesto, con chocolate.



## CONCEPTOS BÁSICOS PARA REPOSTERÍA

### LAS HARINAS

Las harinas son el producto en polvo que se obtiene de la molienda de algunos cereales o tubérculos. La mas común es la harina de trigo que es el ingrediente básico para la preparación de repostería.

El trigo fue uno de los primeros cereales cultivados y utilizados por el hombre, y cuando en una receta se solicita harina se refiere invariablemente a la harina del trigo, y podemos conseguirla en el mercado clasificada de la siguiente manera:

**Harina de trigo completa o integral:** Es la molienda de la totalidad del grano. Aunque conserva todas las vitaminas del germen de trigo, no se conserva tan bien por lo cual no es recomendable comprar y almacenar por largos periodos, es preferible comprar para un mes y guardarla en un lugar fresco. Da un producto después de amasado más denso, por lo que al usarlo en pastelería debemos cernirla para usar la parte fina y hacer una masa a la que se le agregue el salvado una vez lista. Podemos mezclar un 20 por ciento de harina integral y un 80 por ciento de harina común si queremos dar ese toque un poco burdo y naturista.

**Harinas morenas:** Son harinas a las cuales se les quitado un 20 por ciento del salvado. Es más ligera que la integral por lo que en consecuencia da una masa más densa. Es una harina de fuerza de trigo duro.

**Harina blanca:** Es la harina común de fuerza, para todo uso, es una mezcla de trigo duro y blando, sin nada de salvado ni germen. Es la harina adecuada para hornear con levaduras dando excelentes panes, masa de hojaldre y buñuelos.

**Harina leudante:** Es la harina común mezclada con levadura seca, pierde fuerza luego de 3 meses de almacenada. Es preferible comprar la harina para todo uso y preparar una levadura mezclado una cucharadita de bicarbonato y 2 cucharaditas de crémor tártaro por cada taza de harina.



Ahora bien, muchos de los consejos o trucos son los mismos que se aplican en el mundo glutenero, la única diferencia, es el comportamiento de las harinas sin gluten, que menos mal, son casi similares a las de trigo.



Las masas de repostería son aquellas que su esponjosidad la alcanzan dentro del horno. De ahí que necesiten un impulsor o claras de huevo a punto de nieve y calor por abajo que le ayude a crecer hacia arriba.

Cuando vamos a elaborar una receta, debemos tener todos los ingredientes pesados o medidos y a temperatura ambiente.

Las harinas deben estar mezcladas con el impulsor elegido y tamizadas o aireadas (se consigue pasándolas por un colador)

### **HARINAS SIN GLUTEN**

Para los dulces, debemos usar harinas especiales de repostería (no confundir con las harinas panificables, tipo proceli, beiker...que son harinas de fuerza).Casi todas las harinas de repostería sin gluten están muy logradas, por tanto todas las recetas que disponemos se pueden adaptar sin gluten con relativa facilidad.

-La harina Mix C o mix DOLCI de schar se puede sustituir por la misma cantidad de harina que indica cualquier receta. No confundir con la Mix A de schar que ésta ya lleva el impulsor incluido y es lo que se consideraría harina bizcochona y por tanto, no necesitaríamos echar la levadura o impulsor.

-Muchas de las recetas se pueden elaborar con un 65%-75% de harina de arroz (que podemos obtener moliendo el arroz, tamizándolo y secado unos minutos en el horno) y un 35%-25% de maizena o fécula de maíz (no confundirlo con la harina de maíz que es amarilla). Los porcentajes son aproximados, cuanto mayor



sea la cantidad de harina de la receta, mayor el porcentaje de harina de arroz y menor el porcentaje de maizena.

### **IMPULSORES**

Los impulsores son las levaduras químicas, gasificantes o el bicarbonato con un poquito de zumo de limón.

Es importante distinguir la levadura química (que es la que se usa en repostería) de la levadura panificable:

-La levadura química está compuesta por un impulsor o gasificante, un acidulante y almidón (el almidón sirve para mantener secos los ingredientes y no reaccionen antes de echarlo en la masa). Ésta levadura química, es un polvo blanco parecido al azúcar.

-La levadura de panadería es un hongo que al entrar en contacto con la masa panificable, hace que ésta fermente y leve (duplica el volumen de la masa). Es granulada y de color marrón claro. (En las normas básicas para masas panificables hablaré sobre ésta levadura, clases etc...)

En la repostería sin gluten, usaremos la levadura química de ADPAN, ya que con las levaduras químicas de repostería que hay en el mercado, debemos tener cuidado con el almidón que lleva y cómo cambian de composición de vez en cuando, es mejor usar una que nos garantice que es sin gluten.

También se puede usar cualquier marca de gasificantes para repostería, ya que el impulsor o gasificante va separado del acidulante y por tanto no llevan almidones. Son sobres dobles, casi siempre de diferentes colores, que se usan siempre juntos.

Si no dispusiéramos ni de levadura ADPAN, levadura química apta ni de gasificantes, podemos sustituirlo por una cucharadita rasa de bicarbonato con el zumo de medio limón. (Las sales de frutas también valen, pero no se le echa el zumo de limón)

Un sobre doble de gasificante (de 5-7grs aprox) equivale a un sobre de levadura química (9-10grs) o a una cucharadita rasa de bicarbonato con el zumo de medio limón.



**EL HORNO\*\*\*\***

Cada horno es un mundo, muchas recetas que en un horno nos salen bien puede ocurrir que en otro sea un auténtico fracaso. Por eso, es importante conocer nuestro horno.

-SIEMPRE, debemos tener el horno caliente (encendido arriba y abajo) antes de meter la masa a hornear. Para ello, al empezar a elaborar una receta debemos acostumbrarnos a encender primero el horno arriba y abajo a la temperatura que se indique.

-Cuando se mete la masa al horno SÓLO se deja encendido el horno ABAJO o los que no dispongan de ésta función, deben poner "función aire". Ya que el calor desde abajo, ayuda a que crezca la masa hacia arriba.(Si dejamos el horno encendido también arriba, éste calor frenaría el crecimiento del bizcocho).Cuando falten unos minutos para acabar de hornear el bizcocho, si vemos que le hace falta color, ya se puede encender arriba.

-NUNCA, abrir el horno hasta que hayan transcurrido como mínimo 30 minutos si son bizcochitos pequeños que requieren menos tiempo de cocción, entonces si se puede abrir antes) . Ni bajar la temperatura del horno hasta transcurrido ese tiempo.

Si abrimos el horno antes de tiempo o bajamos la temperatura del mismo, el bizcocho bajará de repente apelmazándose y ya no podremos arreglarlo

-Para ver si un bizcocho terminó de hacerse, podemos comprobarlo clavando en el centro una aguja o palillo, éste debe salir seco.

-La bandeja del horno suele colocarse en la 2ª ranura empezando por abajo.

+++Cómo subsanar los fallos con nuestro horno:+++

Los bizcochos deben crecer uniformes y rectos, igual por el centro que por las orillas.

Si un bizcocho crece mucho más por el centro que por las orillas, es debido a que nuestro horno calienta de más. Ya sabemos que las siguientes recetas debemos poner 10º-20º menos que lo que indica.



Si un bizcocho crece más por las orillas que por el centro en forma de "U", es que nuestro horno calienta de menos. Las siguientes recetas aumentamos 10°-20° la temperatura del horno.

Si los bizcochos se nos queman por la base, debemos poner una base de silpat entre la bandeja y el molde o subir una ranura la bandeja del horno.

Si los bizcochos nos salen secos es por exceso de tiempo en el horno, la próxima vez lo sacamos 5-10 minutos antes.

Puede ocurrir que un bizcocho crezca mucho en el horno y luego se desmorone (aplaste) o desborde. El problema es que la receta tiene más líquido o gasificante del que debiera, se soluciona o bien eliminando un huevo o quitando un poco de líquido o algo de levadura.



**PROCEDIMIENTOS**

25

**Y**

**PREPARACIONES**

**BÁSICAS EN**

**REPOSTERÍAS**



## EQUIPO BÁSICO PARA REPOSTERÍA



26

El equipo básico para repostería que necesitaremos es:

### EQUIPO PARA MEDIR:

Básculas

Jarras medidoras de cristal

Cucharas metálicas para medir

Marcadores de pasteles

Regla metálica de cocina

Termómetro para azúcar

### EQUIPO PARA HORNEAR:





Fuentes de cerámica  
Molde desmoldable  
Aros  
Moldes circulares de 22 cm  
Molde de suflé  
Moldes de tartas y petit four  
Placa de hornear

### **OTROS UTENSILIOS:**

Acanalador de cítricos  
Batidor globo  
Brochas y pinceles de pastelería  
Cucharas de madera  
Scoop  
Descorazonador  
Espátulas flexibles  
Cuchillo mondador  
Tamiz  
Plancha de mármol  
Rallador  
Rodillo  
Cuchara parisienne





Cuchillo de sierra grande  
Cortadores de pasta,

Espátula de acero inoxidable

Tijeras

Mangas pasteleras

Boquillas grandes y pequeñas

Procesador de alimentos

Batidora

Rejilla para pastel

### **TIPOS DE UTENSILIOS**



La textura y sabor de galletas, tartas y bizcochos son afectados por el peso y superficie del molde en el cual son cocinados. En Casa Cuesta le ofertamos moldes de calidad, hechos de diferentes materiales que conducen bien el calor y producen excelentes resultados. Muchos

de estos tienen una capa antiadherente, la cual asegura que sus alimentos no se pegarán, además de que resultan fáciles de limpiar.

**Acero:** los utensilios de estilo clásico francés, están hechos de acero. Estos se oscurecen con el uso para mejor absorción del calor. El brillo del acero adiciona protección,



reflejando algo de calor de la superficie de tartas, bizcochos y panes, lo cual produce suavidad y dora ligeramente sus alimentos.

**Acero aluminizado:** es la opción de los profesionales. Provee buena distribución del calor, es durable, resistente a deformarse y nunca se oxidará.

**Aluminio:** un excelente conductor del calor, hornea y dora uniformemente. Es muy utilizado en alimentos que se deben hornear rápidamente, como pequeños bizcochos.

**Hierro fundido:** el hierro fundido es duradero, absorbe el calor y lo libera lentamente, lo que hace que los muffins y galletas se doren por fuera y queden suaves y jugosos por dentro.

**Siliconadas:** los moldes para galletas siliconadas aseguran que las delicadas galletas se despeguen fácilmente. Su terminación antiadherente permanente hace que nunca necesiten ser engrasados.

**Moldes básicos para hornear:** para hornear diariamente, la mayoría de los cocineros necesitan un molde para galletas grande, un molde muffins, un molde rectangular para hornear pan y pasteles de frutas, un molde cuadrado para brownies y pan, un molde de resorte para cheesecakes y dos moldes: uno de metal para "pies" y otro de cerámica para "crumbles".

### Consejos prácticos

Si sus moldes para hornear tienen una capa antiadherente asegúrese de no utilizar ningún utensilio de metal para así evitar rayaduras en la superficie.

Algunos fabricantes de moldes diseñan utensilios para ser usados especialmente con estos y asegurar que no sufran ningún daño en su superficie.

Procure lavar sus moldes luego que estos se refresquen y siempre hágalo con una esponja especial para teflón.





## REGLAS BÁSICAS DE REPOSTERÍA:

- 48 Yemas equivalen a 1 litro
- 30 Claras equivalen a 1 litro

### Para 1 kg. de harina se recomienda:

- de 20 a 25 grs. de sal
- 12 piezas de huevo como máximo,
- de 750 a 800 ml. de líquido (huevo, leche, agua)
- 300 gr. de azúcar como máximo,
- 500 gr. de mantequilla como máximo.
- El azúcar va a dar color a la masa y va a retardar la fermentación; a mayor cantidad de azúcar mayor tiempo de fermentación.
- Un huevo es igual a 50 ml. de líquido, lo que también va a dar color y sabor a la masa
- La levadura se agrega al 1%, es decir: 10 grs. por 1 kg. de harina; esta ayuda a la producción de gas carbónico, por lo tanto, da volumen al pan.
- El término "masa" se aplica a las mezclas de harina que llevan levadura
- El término "batido" se aplica a mezclas sin levadura y generalmente para pasteles a base de huevo
- El término "pasta" puede aplicarse a las pastas de galleta (azucarada, hojaldre, quebrada. etc.)
- Las masas, en general, necesitan dos fermentaciones,
- La mantequilla aporta sabor y ayuda a lubricar las paredes de la masa.
- La sal regula la fermentación.
- El agua debe ser potable y ligera; no alcalina ni salitrosa.
- La temperatura de horneado a nivel del mar debe bajarse 10°C., y también disminuir de agua para que las masas no queden ligeras.



- En la ciudad de México la humedad ambiental es del 60% y se considera la temperatura de ebullición del agua de 90° a 95° C.

La calidad de la harina depende de la proteína o gluten; la que es de buena calidad tiene las siguientes características:

- Imparte un color cremoso a la mezcla al añadirle el agua; no se oscurece con el líquido,
- Al ser refinada, es decir, tener una buena molienda esta va a caer como si fuera talco al momento de espolvorearla en una mesa.
- Tener un grado de humedad adecuado; al tomar un puño y apretarla no debe compactarse, si esto sucede se deberá reposar para que pierda humedad; de acuerdo a esto el volumen de agua va a variar un poco.
- Tener 14 % de gluten para panadería.
- Tener 10 % de gluten para pastelería.



## TEMPERATURAS DE HORNO Y SUS EQUIVALENTES

A continuación proporcionamos una lista con las temperaturas de hornos en grados Celsius y Fahrenheit. Aclaramos que el conocimiento personal de su horno es fundamental en la cocción de los alimentos, las temperaturas que se proporcionan son una guía.

### Centígrados Celsius

100° a 110°	-----	Bien bajo o muy bajo
120° a 135°	-----	Muy bajo o lento
150° a 165°	-----	Bajo
175° a 190°	-----	Moderado
200° a 220°	-----	Caliente
230° a 245°	-----	Muy caliente
245° a 300°	-----	Super caliente

### Fahrenheit

200° a 225°	-----	Bien bajo o muy bajo
250° a 275°	-----	Muy bajo o lento
300° a 345°	-----	Baja
350° a 375°	-----	Moderada
400° a 450°	-----	Caliente
450° a 475°	-----	Muy caliente
500° en adelante	-----	Super caliente



## EQUIVALENCIAS EN GRAMOS CON ONZAS Y LIBRAS



### Equivalencias en gramos con onzas y libra

GRAMOS ONZAS LIBRAS

1000 GRAMOS 35,2 ONZAS 2,2 LIBRAS

750 GRAMOS 26,4 ONZAS 1,6 LIBRA

554 GRAMOS 19,5 ONZAS 1,2 LIBRA

500 GRAMOS 17,6 ONZAS 1,1 LIBRA

340,1 GRAMOS 12 ONZAS

311,8 GRAMOS 11 ONZAS

283,5 GRAMOS 10 ONZAS

250 GRAMOS 9 ONZAS

227 GRAMOS 8 ONZAS 1/2 LIBRA

198,4 GRAMOS 7 ONZAS

170,1 GRAMOS 6 ONZAS

141,7 GRAMOS 5 ONZAS

125 GRAMOS 4 3 / 8 ONZAS

114 GRAMOS 4 ONZAS 1/4 LIBRA

100 GRAMOS 3 1 / 2 ONZAS



85 GRAMOS 3 ONZAS

75 GRAMOS 2 2 / 3 ONZAS

56,7 GRAMOS 2 ONZAS

43 GRAMOS 1 1 / 2 ONZA

28,3 GRAMOS 1 ONZA



## COMO MEDIR LOS INGREDIENTES



Todas las medidas deberán llenarse al ras.

Esto quiere decir llenar el recipiente quitando el excedente con el contrafilo de un cuchillo para que quede bien al ras el contenido.

Cuando se habla de tazas nos referimos a las tazas medidas tan empleadas en el vocabulario de repostería para la elaboración de recetas.

Para quienes puedan tener dudas al respecto publicamos la foto de las mismas para facilitar su conocimiento.

Harina. Para medir correctamente la harina se llenará la taza medida con una cuchara y sin apretarla.

Nunca se tomará la harina introduciendo la taza directamente del recipiente ni se golpeará la taza para que baje el contenido.

Azúcar común. Verter suavemente en la taza de medir al igual que la harina.

Azúcar impalpable (glas, pulverizada). Cernirla antes de medir y luego verter suavemente en la taza de medir.



Azúcar rubia o morena o negra. Debe presionarse bien dentro de la taza.

Equivalencias de pesos y medidas.

Estas medidas no son exactas, pero se aproximan mucho a la realidad. Las tazas a las que nos referimos, como dijimos anteriormente, son las tazas medidas utilizadas en la cocina y fundamentalmente en repostería.

1 taza de <u>azúcar</u> común.....	200grs
1 taza de azúcar impalpable.....	120grs
1 taza de azúcar rubia o morena .....	220grs
1 taza de harina común.....	120grs
1 taza de harina de maíz.....	160grs
1 taza de salvado.....	45grs
1 taza de cacao.....	150grs
1 taza de gofio.....	115grs
1 taza de almidón de maíz.....	115grs
1 taza de líquido.....	250ccs
1 taza de leche en polvo.....	120grs
1 taza de claras.....	6 o 7 claras
1 taza de arroz.....	220grs
1 taza de nueces picadas.....	100grs
1 taza de coco rallado.....	90grs
1 taza de pasas de uva, sin semilla.....	150grs
1 taza de fruta abrillantada picada.....	150grs
1 taza de manteca.....	200grs



## CONOCER EL PUNTO LETRA O PUNTO CINTA

Se llama punto letra o punto cinta al resultado del batido prolongado de huevos y azúcar.

Cuando se baten los huevos (con batidora eléctrica) junto con el azúcar, la preparación luego de unos minutos de batido intenso (aproximadamente 10 o 12 minutos) se transforma, tornándose más clara y más espesa.

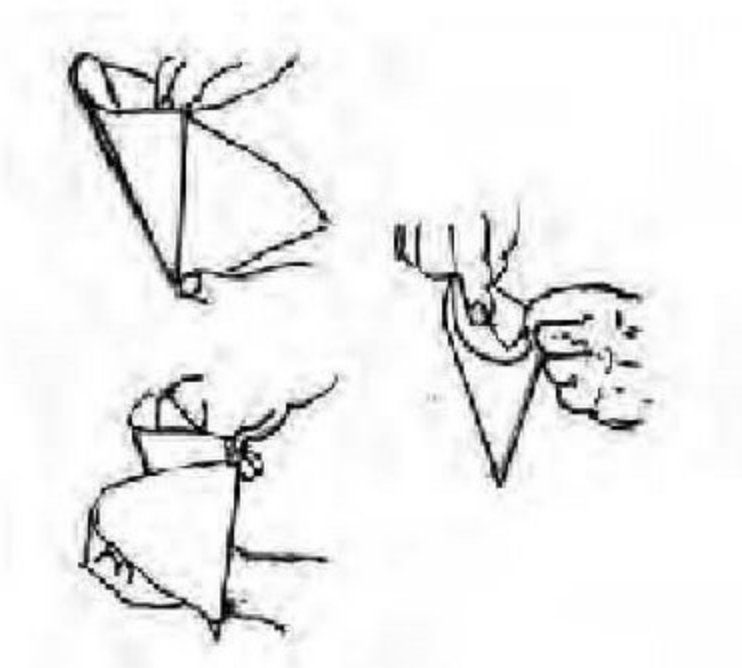
A tal punto que al levantar las espátulas de la batidora y caer la mezcla, la consistencia es tal que se puede formar una letra sin que se deforme y permaneciendo en el lugar.

De ahí el nombre punto letra.

También se le llama punto cinta pues al levantar las espátulas con parte de la preparación, la mezcla cae en forma continua como una cinta sin que se deforme. Este proceso lleva aproximadamente 10 o 12 minutos.



## CONOS DE PAPEL PARA DECORAR



A veces cuando estamos decorando tortas, galletitas etc. necesitamos trabajar con muchos colores a la vez pero con poco volumen. O bien cuando estamos haciendo decoraciones más delicadas nos resulta más práctico trabajar con mangas más chicas.

Para estos casos es ideal emplear pequeños conos de papel que podemos realizar nosotros mismos.

Esto nos permite repartir en muchos conos poca cantidad de la cobertura que estamos empleando.

Y también nos facilita para aquellas decoraciones que necesitamos un puntero bien fino como para hacer filigranas o firuletes o escribir palabras.

El tamaño de los conos nos deja trabajar más cómodamente con la facilidad de desecharlo una vez que terminamos su uso y reemplazarlo por otro.

Cómo se realizan.

Se pueden hacer en papel manteca o papel sulfito o de panadería.

El papel manteca es ideal porque es más resistente y no se humedece.

Cortar un cuadrado grande, por ejemplo 50x50.



Doblar por la mitad formando dos triángulos.

Cortar por esa mitad y tomar uno de estos triángulos

Doblar este triángulo a la mitad marcando el doblez.

Al abrirlo, el triángulo visto de frente queda con una punta superior y dos puntas inferiores.

Tomar una de las puntas inferiores arrollándola y enfrentándola con la punta superior.

Sostenerla con una mano. Tomar la otra punta y llevarla a la punta superior arrollándola hasta que las tres puntas coincidan formando un cono cuya punta está bien cerrada.

Doblar las tres puntas hacia adentro del cono para afirmarlo y si desean que quede más firme se puede sujetar las tres puntas con una abrochadora. Recortar la punta con una tijera.



## HOJAS DE CHOCOLATE



Es muy útil tener preparados con anterioridad los adornos que vamos a emplear para decorar un postre.

Al ser estas piezas sumamente delicadas se corre el riesgo, cuando las hacemos a último momento y con poca práctica, que se nos rompan pasando un mal momento.

Estas piezas una vez secas se pueden guardar durante dos semanas en recipientes herméticos sin problema, en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente, no en la heladera.

Primero elegimos las hojas que vamos a utilizar de cualquier planta de nuestro jardín o de algún vecino o amigo.

Pueden ser de un rosal o bien las hojas de la Santa Rita sobre todo la de flor roja,



pues tiene formas ondeadas que le dan más naturalidad o bien hojas de alguna hiedra que quedan muy bonitas. Al cortarlas tener la precaución de dejarles un poco de tallo.

Primero se lavan y se dejan secar bien.

Recuerden que lo que está prohibido es la humedad en el chocolate cobertura tal como lo explicamos detalladamente en nuestro artículo Chocolate cobertura y como templarlo correctamente.

41

Disponemos para ello de unos 300grs de chocolate cobertura de buena calidad. Lo cortamos en trozos no demasiado pequeños y lo colocamos en un bol que pueda ir a baño María.

Puede ser de vidrio, loza o plástico.

Aparte ponemos agua en una cacerola, el tamaño debe ser acorde al bol que contiene el chocolate, como se ve en la figura y el fondo del bol debe encajar bien en la cacerola.

Primero se lleva al fuego la cacerola y cuando el agua está caliente sin llegar al hervor, se retira y se pone el bol con el chocolate en ella.

El fondo del bol puede tocar el agua.

Se deja unos minutos y luego con cuidado se retira y se comienza a trabajar con una cuchara para que todos los componentes del chocolate comiencen a mezclarse.

A medida que lo vamos mezclando veremos como el chocolate comienza a disolverse.

Luego se vuelve a poner unos minutos más a baño María, se vuelve a retirar y se vuelve a batir y así continuamos hasta que notamos que se a disuelto totalmente quedando como una crema ligeramente espesa.



Es el momento de aplicarlo.

También se puede disolver empleando el microondas.

Poner el bol con el chocolate e ir probando con 30 segundos, retirar, batir y volver a poner en el microondas, pero siempre en tiempos cortos para no pasarlo de cocción y desperdiciar el chocolate. Lo fundamental es batirlo bastante, suavemente, con la mano floja.

42

Hojas de chocolate

Primero tener papel blanco sobre la mesa de trabajo, para ir apoyando las piezas de chocolate.

Tomar la hoja del cabo y apoyarla con cuidado sobre el chocolate, de forma que se pueda bañar toda la cara, también se pueden ayudar con una cuchara para bañarla eso es a criterio de cada uno, lo que les resulte más fácil.

La hojas se pueden bañar tanto del lado derecho como del lado del revés donde tienen las nervaduras, pero siempre de un lado solo.

Una vez bañadas se van apoyando sobre el papel y se dejan hasta que el chocolate esté bien seco.

También para apurar el secado se pueden poner unos minutos en la heladera, pero siempre debe ser plazos cortos porque el frío del refrigerador opaca la figura y desmejora su color.

Luego, tomándola del tallo se la va despegando con cuidado. Una vez prontas se guardan en recipientes herméticos hasta el momento de utilizarlas

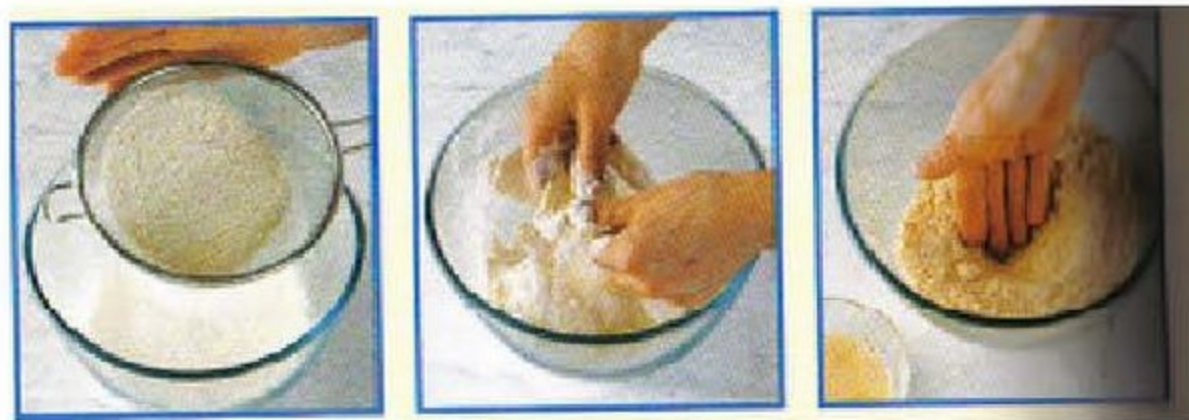


## PASTAS

Se caracterizan por tener una gran cantidad de mantequilla, generalmente la proporción es de 2 partes de harina por 1 de mantequilla. Entre más mantequilla contenga, más quebrada será; además se trabajan poco tiempo con las manos. Este tipo de pastas se pueden usar solas o como fondo que se puede rellenar con distintas PREPARACIÓN es como: frutas, cremas, etc.

Se incluyen en este grupo las siguientes pastas:

- **Pasta Quebrada:** esta pasta lleva doble cantidad de harina que de mantequilla. Sus características son: se corta fácilmente al estar cruda, cuando está cocida se quiebra al comerla, tiene un sabor marcado a mantequilla.
- **Pasta Brisée:** se caracteriza por ser una pasta quebrada con huevo, también se le llama pasta para enfondar.
- **Pasta Azucarada (Sucrée):** Es la misma técnica que la pasta quebrada, solo que a ésta se le agrega azúcar.
- **Pasta Arenilla (Sablée):** es una pasta quebrada y azucarada que se deshace al morderla. Lleva una proporción mucho más alta de mantequilla que las otras pastas.

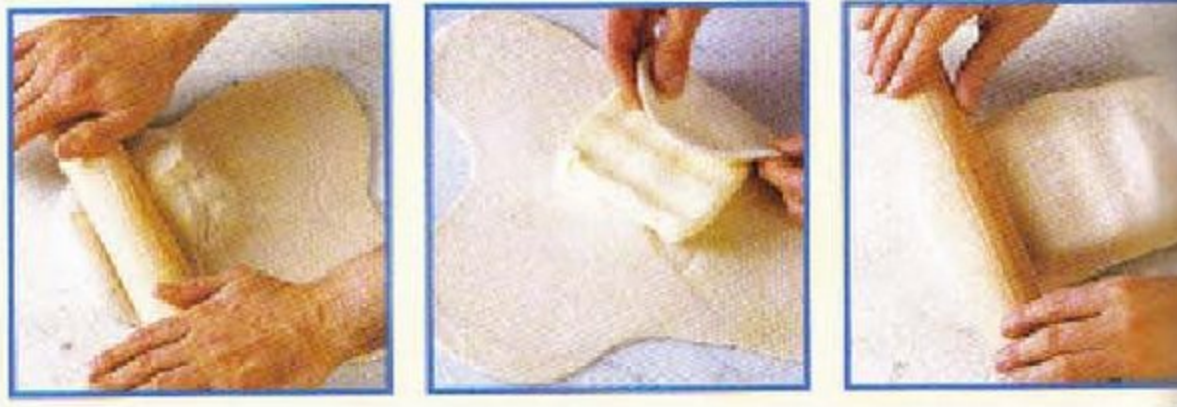


- **Pasta Hojaldrada:** es la incorporación de materia grasa en una masa para formar capas.

La grasa que se encuentra en el interior, por acción del calor que le aporta el horneado, hace que la grasa comience a hervir y ésta al estar entre



láminas produce una presión por el vapor que desprende, levantando así cada capa.





## MERENGUES



Consiste simplemente en claras de huevo batidas y endulzadas, se utiliza en diferentes postres, tanto cocidos como no cocidos.

Las claras no deben tener restos de yema ni el equipo restos de grasa, así alcanzarán un buen volumen una vez batidas.

### ***Tipos de Merengues:***

- FRANCÉS: Se utiliza para moldear y secar las formas en el horno o para escalfar.
- SUIZO: Se utiliza para extender con la manga pastelera y modelar.
- ITALIANO: Este merengue es muy firme y brillante, se utiliza para extender con manga pastelera, como cobertura ligeramente dorada y para aligerar mousses.



## SALSAS

Representan una parte importante dentro de la repostería ya que, además de mejorar su sabor, le dan mayor presentación. Se dividen en dos grupos:

1. **Calientes:** se hacen a base de almíbares y frutas o jugo de frutas. También pueden prepararse con leche y huevos o teniendo como base una crema inglesa ligera.



2. **Frías:** Se utilizan los mismos ingredientes que en las calientes, pero se sirven siempre frías y generalmente se les añade crema batida para darles consistencia.





## CREMAS



Son composiciones no muy espesas hechas casi siempre a base de leche, huevos, almíbar y mantequilla, se puede perfumar con un licor o una esencia.

Si se usa una especia se deberá añadir al inicio; si es una esencia se agregará en el último hervor y si es un licor se incorporará fuera del fuego.

47

Las cremas más conocidas son:

- Inglesa
- Pastelera
- Chantilly
- Mantequilla

1. **Crema Inglesa:** su composición es con una base de leche, azúcar y yemas de huevo que son las que le darán consistencia. Si a esta crema se le agregan otros elementos, tomará entonces el nombre del elemento. Ejemplo: crema de café, caramelo, etc. Si se le agrega grenetina recibe el nombre de crema encolada.
2. **Crema Pastelera:** Es muy parecida a la inglesa, pero tiene una consistencia más espesa puesto que se le añade fécula de maíz. También en esta crema existen variantes al agregar otro elemento como: almendras - crema frangipane, praliné en polvo - crema praliné.
3. **Crema Chantilly:** Conocida como crema batida, se usa una crema con un 30% de grasa y azúcar hasta obtener el punto de turrón. La denominación se debe a la reputación que tenían las cocinas del castillo de Chantilly, cuando Vatel oficiaba en ellas, a mediados del siglo XVII.
4. **Crema a la Mantequilla:** Su base es de mantequilla batida a la cual se le añade una crema inglesa, un almíbar o un merengue. Al preparar estas cremas debe cuidarse que los elementos estén tibios para que puedan incorporarse a la mantequilla y resulte cremosa.



## FRUTAS



48

Dentro de la repostería se presentan para confeccionar toda clase de postres. Para usarlas se requiere frecuentemente de una preparación previa como: jalea, mermelada, confitura, compota o frutas cristalizadas o de un tipo de cocción: horneadas, papillote, escalfadas, salteadas, entre otras.

### CLASIFICACIÓN DE PREPARACIÓN ES

- **Jalea:** preparación transparente de aspecto gelatinoso hecha con jugos y zumos de fruta azúcar y agua. La pectina es una sustancia *mucilaginosa* (sustancia viscosa que resulta de la disolución de una goma o hidrocoloide en agua) contenida en la fruta y que al reaccionar con el azúcar forma un coloide. Las frutas con más cantidad de pectina son: manzana, membrillo, tejocote, grosella y



frambuesa.

- **Mermelada:** Preparación a base de fruta y azúcar con la consistencia de un puré. Es necesario considerar el porcentaje de agua en la preparación para evitar cristalización.



- **Glaseado:** Se le denomina así a todas las coberturas, pero especialmente a las que se preparan a base de una mermelada hervida y colada que sirve para relleno o como cubierta que aporta brillo.
- **Confitura:** Preparación hecha a base de frutas y azúcar, muy parecida a la mermelada, pero con la diferencia que incluye menos azúcar y se liga con fécula desleída para darle una textura tersa. Puede incluir un licor que le dará mayor calidad.
- **Compota:** Se conoce con este nombre a toda la fruta cocida en un almíbar, puede ser elaborada a partir de fruta seca o fresca. Según el tipo de fruta puede usarse entera o cortada en mitades o cuartos. Según el grado de firmeza de las frutas será el tipo de almíbar (más o menos denso)
- **Frutas Cubiertas:** PREPARACIÓN es en donde el jugo de la fruta es sustituido por azúcar. Para su elaboración es importante que las frutas estén firmes y sean de buena calidad.



## COMPOTA

¿Qué es?



50

La palabra deriva del **francés "compote"** que significa "**mezcla**". Es un alimento que se asocia generalmente a la **comida de bebés o personas de la tercera edad**. Es un **alimento muy sano** que sirve también para tratar problemas intestinales.

Está formado por el **puré de diversas frutas** (manzanas, frutillas, entre otras) **y vegetales**. Son utilizadas también como **postres**, y en la actualidad se usan para **saborizar a diversas carnes**.

Como señalé anteriormente, la **compota de manzanas** es una de las **más comunes**. Para que aprendáis a prepararla en vuestra casa, os dejo **la receta**.

### Los ingredientes:

1 kg. de manzanas

150 gr. de azúcar



un trozo de vainilla en rama  
250 cc. de agua

**La preparación:**

Pelar, cortar las manzanas en cuartos y sacarle las semillas. Poner a hervir agua con azúcar y vainilla. Dejar que se forme un almíbar.

Cuando el almíbar se espese, incorporar las manzanas y dejar cocer lentamente hasta que el almíbar se reduzca. Servirla bien fría.



## AZÚCAR

### Carbohidrato interesante de conocer



El azúcar es un hidrato de carbono de sabor dulce cuyo nombre científico es sacarosa. Se extrae de vegetales, como de la molienda de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Una vez cosechadas la remolacha y la caña son transformadas rápidamente en azúcar.

52

Esto se hace para que no se reduzcan sus cualidades a través de una degradación microbiológica y disminuya la calidad del producto final. Por eso las fábricas dedicadas a este producto se establecen cerca de las plantaciones y trabajan sin parar durante toda la zafra que van desde 80 a 100 días de la que se retira el jugo filtrándolo y cristalizándolo para ser luego centrifugado, secado y envasado.

También se obtiene, aunque en menor cantidad, del sorgo azucarero y el arce de Canadá.

Su cultivo se realiza en un clima subtropical.

Según dicen, aparentemente sus orígenes provienen de Asia y luego introducida a Europa a través de España por los árabes para luego ser difundida a América por los españoles. A partir de los años 1511 los colonizadores la comenzaron a cultivar en América Central.

En sus comienzos su costo era muy elevado siendo accesible solo a las clases altas.

Es un carbohidrato simple que aporta muchas calorías, de fácil digestión y asimilación con gran poder edulcorante que contribuye a endulzar las comidas y a darles buen sabor. Estos carbohidratos son absorbidos rápidamente por el



organismo e inducen a la inmediata secreción de insulina, que es una hormona que provoca la estimulación del apetito.

No aporta otras nutrientes que no sean los hidratos de carbono, es por lo tanto indicado como complemento para aportar energía pero no como alimento básico. Son las llamadas calorías vacías.

Al no aportar nutrientes esenciales frente a una patología específica o un régimen de bajas calorías se limita o elimina sin que se vea afectada la calidad de la alimentación.

53

Si bien no tiene color ni aroma es un ingrediente que resulta atractivo para todos y en todo hogar se encuentra.

Con él se elaboran distintos alimentos dulces que resultan la atracción y tentación de muchos.

Actúa como conservante en dulces, mermeladas y jaleas al impedir el desarrollo de ciertos microorganismos cuando se emplea en la cantidad exacta.

Es un ingrediente indispensable en la repostería y ocupa un papel importantísimo en ella en todas sus fases.

Por ejemplo, su aporte en tortas y panes dulces hace que el gluten de la harina se ablande lográndose un producto final más tierno y delicado.

Por su solubilidad en el agua y la forma en que cristaliza al saturarla permite elaborar baños para tortas, fondant, baño Wilton, etc.

Cuando es sometida a grandes temperaturas se derrite pudiéndose lograr salsas de diferentes espesores.

En fin, es infinito su empleo y los resultados que se obtienen, a tal punto que la repostería prácticamente no existiría sin este ingrediente.

Melaza. Es una sustancia líquida que se obtiene del azúcar de caña o de remolacha luego de su cristalización y que es de menor calidad que éste. Tiene un



70 o 75% de hidratos de carbono y es un líquido más o menos viscoso y de color marrón oscuro y sabor muy dulce. Se emplea en repostería y en la elaboración de dulces.

Glucosa. Es una forma de azúcar, sólido blanco, soluble en agua y de sabor muy dulce que se encuentra en alimentos de origen vegetal, sobre todo en muchos frutos maduros. Se emplea en la elaboración de bebidas, confituras y conservas. El jarabe de glucosa es un líquido espeso y sabor dulce que se obtiene a partir del almidón y que también se usa en repostería.

54

Fructosa. Azúcar que se encuentra fundamentalmente en las frutas y que tiene más poder de endulzar que el azúcar común (50 o 70% más). Es de rápida asimilación y se emplea en repostería o en bebidas.

El azúcar y las distintas clasificaciones.

La más común azúcar blanca, que es la sacarosa más refinada, purificada y cristalizada. Tiene un 99% de sacarosa y es el más empleado en repostería.

Azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre). Cuando este azúcar pasa por el proceso de pulverización obtenido a través de una molienda muy fina, se transforma en azúcar impalpable (glas, lustre, pulverizada) que es también muy utilizada en repostería.

Azúcar rubia, morena o negra. Con igual valor nutricional pero con menos refinamiento.

El azúcar rubio es muy similar al azúcar común y el azúcar negro tiene menos sacarosa y más melaza.

Esto la hace más dulce, menos corrediza y oscurece las PREPARACIÓN es.

Otros azúcares.

Lactosa. Es el nombre que se le da al azúcar que contiene la leche y que está formado por glucosa y galactosa y que se emplea para la preparación de sopas



instantáneas, chocolate, bebidas y helados.

Dextrosa. Producto que se obtiene del almidón y que aporta un 100% de hidratos de carbono.

El papel que cumple en la nutrición.

El azúcar es el combustible que se necesita para suministrar energía al metabolismo de los tejidos y en especial de los músculos y del cerebro. El azúcar se encuentra en forma natural en la mayoría de los alimentos, leche, legumbre, verduras, cereales, frutas. Una vez ingerida y durante el proceso digestivo el azúcar se descompone y libera glucosa que rápidamente es tomada por el organismo y utilizada por el cuerpo cumpliendo así con la función anteriormente mencionada.

55

### **Cocción del azúcar**



En este punto es necesario contar con un cazo (cobre) limpio, libre de grasas y que sea destinado exclusivamente para coccionar azúcar.

Para iniciar la cocción, se pone el azúcar en el cazo y se agrega la mitad de su peso de agua. Se mezcla antes de llevar al fuego.

Durante la cocción se debe de tener algunos cuidados:

1. No mover el azúcar
2. Espumar con frecuencia



3. Limpiar las paredes del cazo con una brocha húmeda para evitar cristalización.

- **Puntos de Cocción:**

***Jarabe o almíbar:***

Grados: 18 - 28°C

Características: Se alcanza este punto después de estar hirviendo 5 minutos

Usos: Elaboración de compotas, para embeber bizcochos y endulzar frutas

***Hebra Fina:***

Grados: 29°C

Características: Se forma un hilo que no se rompe entre los dedos.

Usos: Confección de pasta de almendra y frutas en almíbar

***Hebra Fuerte:***

Grados: 30° C.

Características: Se forma un hilo que se estira y no se rompe.

Usos: Confección de confituras

***Perla:***

Grados: 33°C

Características: En la superficie se forman burbujas pequeñas al hervir

Usos: Preparación de confituras



**Gran Perla:**

Grados: 35°C

Características: Se forman grandes burbujas en la superficie al hervir

Usos: Para preparar fruta escarchada o glaseada.

**Bola Blanda:**

Grados: 37°C

Características: Se deja caer un poco de almíbar sobre agua fría, formándose una bola blanda al trabajarla.

Usos: Merengue italiano, confitura, salsa musselina

**Bola Dura:**

Grados: 38°C

Características: Se forma una bola más consistente como de goma

Usos: Pastas, postres diversos.

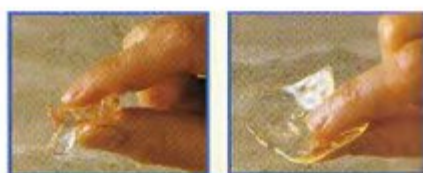
**Lámina o Escarchado.**

Grados: 39°C:

Características: bola resistente al morderla.

Usos: caramelos suaves, chiclosos entre otros.





### ***Lámina Quebradiza o Caramelo:***

Grados: 40°C en adelante

Características: se forma una bola que al morderla se rompe sin pegarse a los dientes. En esta etapa el agua se ha evaporado por completo , es ya un caramelo; si continúa en el fuego el caramelo se puede quemar por lo que hay que tener mucho CUIDADO.

Si se desea que el caramelo sea transparente se deberá agregar glucosa o usar azúcar isomalt.

Usos: Cobertura de bombones, para hacer azúcar hilado, para cremas y turrónes. La versión oscura se usa para praliné o guirlache.



# RECETAS DE LAS MASAS BÁSICAS MÁS UTILIZADAS

## BIZCOCHUELO COMÚN



59

**Porciones: 10**

### INGREDIENTES

6 huevos  
200 gramos de azúcar  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
200 gramos de harina  
1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Batir durante 15 minutos con batidora eléctrica los huevos junto con el azúcar.

Retirar de la batidora e incorporar la esencia de vainilla.

Aparte cernir la harina junto con el polvo de hornear e incorporar suavemente y en forma envolvente a la preparación anterior.



Enmantecar y enharinar bien un molde de 24 centímetros de diámetro, verter la preparación y llevar a horno moderado (170° aprox. previamente calentado).

Dejar cocinar durante 30 minutos aproximadamente.

Los bordes del bizcochuelo una vez cocido se contraen un poco, señal que está terminada la cocción.

Retirar, esperar unos minutos y luego desmoldar sobre rejilla.

Detalle a tener en cuenta. Es preferible que la cocción se realice en forma lenta.

Por lo tanto se sugiere que aunque se demore más tiempo es mejor baja temperatura y no alta.



## BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE



61

### INGREDIENTES

6 huevos  
200 gramos de azúcar  
200 gramos de harina menos dos cucharadas  
4 cucharadas de chocolate en polvo  
1/2 cucharadita de bicarbonato  
2 cucharaditas de polvo de hornear

### PREPARACIÓN

Batir con batidora eléctrica los huevos junto con el azúcar durante 15 minutos.  
Retirar luego de la batidora.

Cernir la harina, el chocolate en polvo, el bicarbonato y el polvo de hornear.  
Incorporar de a poco a la mezcla anterior.

Llevar a horno suave aproximadamente 40 minutos en molde enmantecado y enharinado.

Una vez pronto esperar unos minutos antes de desmoldar sobre rejilla.



## BIZCOCHUELO OTRA OPCIÓN BUENA



62

### INGREDIENTES

7 huevos  
2 tazas de azúcar (400 gramos)  
1 cucharada de esencia de vainilla  
pizca de color amarillo  
3 tazas de harina (360 gramos)  
1 cucharada de polvo de hornear  
pizca de sal  
1/4 taza de agua hirviendo

### PREPARACIÓN

El tamaño de los huevos es importante para el resultado final.  
No deben ser ni pequeños ni excesivamente grandes.  
Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.

Poner en el bol de la batidora los huevos junto con el azúcar.  
Batir a velocidad máxima durante 15 minutos.  
Agregar la esencia vainilla y el color.

Parar la batidora e incorporar la tercera parte de la harina cernida.  
Mezclar un poco a mano y luego terminar de incorporarla batiendo con batidora.



Agregar el agua hirviendo y continuar con el batido hasta esté incorporada.

Tamizar el resto de la harina sobre la preparación e integrarla a mano y en forma envolvente para que el batido no baje y a su vez ir integrando aire a la preparación.

Enmantecar y enharinar los bordes de una tortera de 26cm de diámetro.  
Forrar el fondo con papel blanco sin enmantecar.

Volcar la preparación desde lo alto y llevar a horno bajo 165° a 170° durante 40 minutos aproximadamente.

O hasta que esté cocida y dorada.

Cuando el bizcochuelo está pronto los bordes se contraen un poco.

Retirar, dejar enfriar un poco y luego desmoldar sobre rejilla.

Es muy rendidor e ideal como base de torta de cumpleaños ya que se puede cortar en cuatro capas sin dificultad



## BIZCOCHUELO RENDIDOR



64

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

6 claras  
6 yemas  
2 tazas de azúcar (400 gramos)  
2 cucharaditas de vainilla o ralladura de limón  
3 tazas de harina (360 gramos)  
1 y 1/2 cucharadita de polvo de hornear  
3/4 taza de agua bien caliente

### PREPARACIÓN

Enmantecar y enharinar los bordes de una tortera de 26 o 28 centímetros de diámetro.

Forrar el fondo con papel blanco de manteca o panadería o sulfito y dejarlo limpio sin enmantecar.

Batir las claras con dos cucharadas de azúcar hasta que estén a punto nieve y bien firmes.

Aparte batir las yemas con la vainilla durante 10 minutos o hasta que estén bien claras y espesas.



Luego agregar de a poco y siempre batiendo, las claras. Por último incorporar el azúcar restante en forma de lluvia mientras continúa el batido.

Dejar batiendo durante otros 10 minutos y luego retirar.

Cernir dos veces la harina y el polvo de hornear y comenzar a incorporarlo a la preparación anterior intercalando con el agua caliente en forma envolvente.

Verter la preparación en la tortera y llevar a horno moderado durante 45 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno. Para asegurarnos un buen levado y cocimiento es preferible que demore un poco más manteniendo la temperatura del horno y no apurar su cocimiento.

Una vez cocido, retirar, desmoldar y apoyar sobre una rejilla hasta que enfríe bien. Retirar el papel.



Elaboración de ricota (ricotta) casera

### **INGREDIENTES**

3 litros de leche

Jugo de 2 limones

### **PREPARACIÓN**

No conviene hacer menos cantidad de leche porque no rendiría, con estas cantidades se puede obtener aproximadamente 800 gramos.

Poner en una cacerola la leche y llevarla al fuego. Un momento antes de que rompa el hervor agregarle el jugo de limón en forma lenta y continua. La leche se va a separar, por un lado el suero y por el otro, la parte más consistente que es lo que se le llama ricota.

Retirar del fuego y colar de esta forma. Poner sobre el colador un tela de gasa y dejar que de a poco pase el suero quedando la parte sólida. Esto va a llevar bastante tiempo.

Una vez colada se pone la ricota obtenida en un paño o lienzo y se anuda como si fuese una bolsa, se cuelga un rato para terminar de eliminar todo el líquido.

Luego se guarda en el refrigerador o en porciones en el freezer, durando 3 meses



## MASA BÁSICA DE BOMBA



Características generales de esta masa. Se le llama masa de doble cocción porque su elaboración se realiza mediante una cocción y luego tiene una segunda para obtener el producto final.

67

**Cantidad: 20**

### INGREDIENTES

1 taza de agua (250cc.)

pizca de sal

100 gramos de manteca (mantequilla)

1 taza de harina más dos cucharadas (140 gramos)

4 huevos

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el agua, la manteca y la sal.

Colocar sobre el fuego y cuando rompe el hervor, apagar el fuego y agregar la harina de golpe revolviendo rápidamente con cuchara de madera.

Encender el fuego nuevamente y trabajarla a fuego fuerte siempre revolviendo. La preparación se va espesando y secando hasta que se forma una bola que se desprende del fondo.

Retirar del fuego, dejar enfriar y agregar los huevos de a uno batiendo muy bien



después de cada uno.

Otra opción mejor es, apenas retirada del fuego batirla con la batidora unos segundos e ir agregándole los huevos de a uno.

Una vez incorporados los huevos, se deja descansar la masa una hora y luego se van formando las bombas ayudándose con una cucharita o utilizando una manga con acople solamente.

68

Se apoyan sobre una placa enmantecada o no, con bastante distancia entre una y otra ya que una vez en el horno aumentan considerablemente de tamaño.

Llevar a un horno caliente durante 15 a 20 minutos aproximadamente o hasta que estén bien inflada y doradas.

Se terminan de secar en un horno bajo (160 a 170°) durante aproximadamente 20 minutos más.

Una vez cocidas apagar el horno y dejar que las bombas se enfríen dentro.

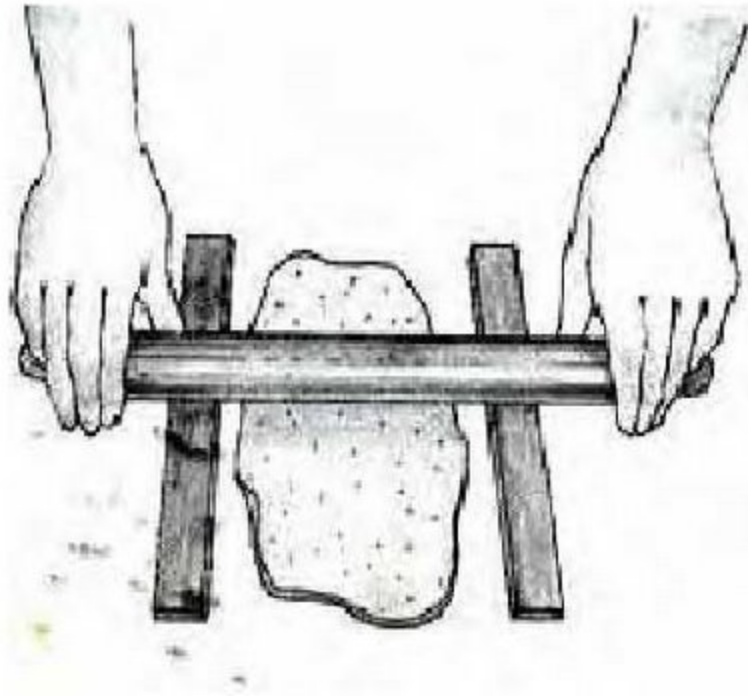
En total llevan aproximadamente 35 a 40 minutos de cocción.

Una vez frías se rellenan.



## MASA BÁSICA DE PASTILLAJE Y SU ELABORACIÓN

### PASO A PASO



Esta masa una vez seca queda con una consistencia bien firme. No es maleable y se emplea para construcciones de casas o todas aquellas piezas que deben quedar rígidas.

Es muy fácil de realizar y de lograr su punto siguiendo paso a paso lo que a continuación detallamos.

En otra clase que publicaremos próximamente iremos detallando paso a paso como se realiza una pieza cualquiera para decorar una torta.

#### INGREDIENTES

1/3 de taza de agua natural

1 cucharada de gelatina sin sabor (7 gramos)

1/2kg de azúcar impalpable (500 gramos) glas, pulverizada

1/4kg de azúcar impalpable que se reserva para agregar (250 gramos)

#### PREPARACIÓN

Cernir el medio quilo de azúcar impalpable.

Aparte, tener 200 gramos de azúcar impalpable cernida para agregar si es necesario.



Poner el agua en una bol de plástico e incorporarle en forma de lluvia la gelatina. Dejar que se hidrate durante 10 minutos.

Aparte, poner en una cacerola agua y llevar al fuego hasta que esté algo caliente. Poner el bol que contiene la gelatina dentro de la cacerola (baño María) y dejar hasta que levante el hervor.

En ese momento contar 2 minutos. Revolver y retirar.

Comenzar a agregarle el azúcar impalpable de a poco y revolviendo siempre con una pala de madera.

Continuar agregándole hasta que la masa tome consistencia y se pueda volcar sobre la mesa.

La textura de la masa en ese momento es pegajosa.

Se continúa agregándole azúcar mientras se va amasando con movimientos continuos, estirando y replegando.

Estos movimientos se continúan hasta que la masa quede bien lisa, elástica y no se pegue en las manos.

A medida que se va amasando su color va siendo más blanco.

Aproximadamente 10 minutos de amasado se necesitan para lograr este punto.

Detalles que interesa saber.

Los tiempos de cocción en la baño María se deben respetar en forma estricta.

La cantidad de azúcar puede variar de acuerdo a la humedad ambiente pero como máximo se debe emplear 750 gramos.

Si se pasara de azúcar la masa se resquebrajaría.

El color bien blanco del pastillaje se logra con el amasado. Por lo tanto si se logra el punto de la masa y ésta todavía no está bien blanca se continúa amasando unos minutos más hasta lograrlo.



Si se va a demorar un rato en usarla se guarda inmediatamente en una bolsa de papel plast (nailon, poliuretano).

Se cierra bien y luego se envuelve en un paño húmedo para que conserve la humedad y no se seque.

Si se quiere preparar con mucha anterioridad se le agrega azúcar impalpable (la mitad) hasta lograr una crema blanda.

Se guarda en un envase hermético y en la heladera.

Cuando se va a usar se retira el envase de la heladera y se deja que tome temperatura ambiente.

Recién ahí se retira la masa, se agrega azúcar y se arma con las explicaciones anteriormente dadas.

Cuando se colorea.

Se puede colorear cuando está líquida o cuando está en su punto.

Cuando la masa está en su punto se va retirando las porciones que se necesitan y se le va agregando color en pasta en pequeñas cantidades mientras se amasa para unificar el color.

Cuando la pieza se seca el color se aclara un poco.

Como se estira

Se espolvorea la mesa con fécula (maicena, chuño) y se estira la masa con palote hasta lograr el espesor deseado.

Para que las piezas queden parejas (cuando no se tiene mucha práctica) se puede emplear dos varillas del espesor deseado.

Éstas se ponen a los costados de la masa mientras se va pasando el palote.

Como cortar las piezas.

Se necesita tener prontas todas las figuras en cartón o cartulina.

Se apoya prolijamente la figura sobre el pastillaje ya estirado e inmediatamente



se corta con cuchillo bien fino o bisturí todo el contorno.

Si la pieza llevase cortes adentro se procede a realizarlos quitando de a trozos pequeños el pastillaje que no va.

Y con la punta de un cuchillo se van retirando para que la pieza no se deforme.

Como se secan.

Luego se levantan con una espátula ancha y se apoyan sobre telgopor (espuma plast) o vidrio, o mármol previamente espolvoreado con fécula. Se dejan secar bien y recién se dan vuelta con cuidado.

El pastillaje se seca con el aire por lo tanto no se debe tapar con nada. La humedad incide en la demora del secado.

Considerando todo esto, el secado total de las piezas puede llevar aproximadamente cinco días para estar tranquilos y manejarlas bien.

Para lograr una terminación prolija.

Para que las piezas pierdan el filo de los cortes y queden más armónicos, se lijan cuidadosamente con lija Nº 0 y 1.

Como se unen.

Una vez que las piezas estén prontas, se unen y se arma la construcción pegándolas con glacé real.



## PASTILLAJE



### Ingredientes:

300 gr. de azúcar molida  
 20 gr. de gelatina sin sabor  
 3/4 de taza de agua  
 2 y 1/2 kg. de azúcar impalpable para utilizar todo el pastillaje en el momento (para guardar sólo 1 kg) .  
 Unas gotas de esencia a gusto

73

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

### Preparación:

Cubrir el azúcar molido con agua, revolver y llevar a fuego directo hasta que tome punto hilo flojo.

Retirar.

Aparte, colocar el agua en un recipiente a baño de María y espolvorear la gelatina en forma de lluvia. Ya hidratada, incorporar esta preparación al almíbar aún caliente.

Revolver, dejar entibiar, y agregar el azúcar impalpable necesaria para formar una crema.

Guardar en un envase hermético y en el momento de usarlo, agregar azúcar impalpable hasta formar una masa.



Estirar con palote y recortar las piezas.

Dejar secar 24 hs. y, una vez que esté bien duro, se arman las construcciones pegando las piezas con glasé.



## MASA BÁSICA DE TARTA OPCIÓN 1



75

### INGREDIENTES

- 1 y 1/3 taza de harina (160 gramos)
- pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 100 gramos de manteca pomada (mantequilla) o manteca vegetal
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 yemas
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en un recipiente la manteca pomada junto con el azúcar.  
Mezclar bien con una palita de madera hasta formar una crema.

Agregar de a una las dos yemas y la esencia de vainilla. Incorporar la harina ya cernida con la sal y el polvo de hornear intercalando con la leche.

Unir todo hasta formar un bollo.

Envolverlo en una hoja plástica o en papel film y dejarla descansar en la heladera



durante media hora como mínimo.

Retirar de la heladera y estirla con ayuda del palote y un poco de harina hasta que quede bien fina.

Luego arrollar con cuidado la masa con el palote y apoyarla sobre el molde desenrollándola sobre él.

Una vez que la masa cubre holgadamente todo el molde la masa sobrante se corta pasando el palote sobre el propio molde.

Acomodar bien la masa y luego pincharla con un tenedor.

Forrar todo el fondo y el borde de la tartera con papel aluminio ajustando bien los bordes.

Conviene ponerla en el congelador de la heladera y dejarla allí hasta que endurezca bien.

Luego llevarla a cocinar a un horno alto los primeros 5 o 6 minutos y luego se baja para que termine su cocción normalmente.

Ir controlando su cocimiento y apenas la masa quede firme retirar el papel para que se cocine pareja.



## MASA BÁSICA DE TARTA OPCIÓN 2



### INGREDIENTES

- 1 taza de harina (120 gramos)
- 1 taza de fécula (115 gramos)
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 150 gramos de manteca (mantequilla) o manteca vegetal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema
- 3 cucharadas de coñac

### PREPARACIÓN

Colocar la harina y la fécula ya tamizada junto con la sal y el polvo de hornear sobre la mesa en forma de corona.

En el centro colocar la manteca e ir integrándola a las harinas con la punta de los dedos.

Luego incorporar el huevo, la yema, el azúcar y el coñac.



Trabajando siempre con la punta de los dedos ir integrando todo hasta formar un bollo.

Se envuelve en papel film o en bolsa de plástico y se deja reposar en la heladera durante una hora antes de usar.

Luego estirar con el palote y un poco de harina hasta que esté bien fina.

Arrollar con cuidado la masa en el palote y acomodarla sobre el molde, sin enmantecar.

Apoyar la masa holgadamente sobre la tartera para que cubra bien el molde.

Pasar el palote por todo el borde del molde para desprender la masa sobrante.

Luego pinchar la base con un tenedor y forrar toda la masa con papel aluminio ajustando bien los bordes.

Llevar al congelador de la heladera y dejar hasta que la masa esté bien firme.

Retirar y llevar a horno fuerte durante 5 a 6 minutos.

Luego bajar un poco la temperatura del horno y dejar cocinar hasta que la masa esté firme, retirar el papel y continuar cocinando hasta que esté cocida.



## MASA BÁSICA DE WAFFLES



### INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 y 1/2 taza de leche (375cc.)
- 100 gramos de manteca derretida (mantequilla)
- 2 tazas de harina (240 gramos)
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal

### PREPARACIÓN

Batir un poco los huevos hasta que estén espumosos.

Agregar la leche y la manteca derretida.

Aparte cernir la harina, la sal y el polvo de hornear. Mezclar los ingredientes secos con los líquidos revolviendo con cuchara hasta obtener una pasta suave.

Generalmente las planchas de waffles no necesitan ser enmantecadas porque la manteca que contiene la masa ya es suficiente para que no se peguen.

Calentar el molde para waffles o si es automático esperar a que esté a la temperatura adecuada.

Volcar la masa en el centro y dejarla correr hacia los costados procurando no echar demasiada cantidad.

Cerrar el molde y cuando se note cocido desmoldar el waffle y repetir la operación.

Se pueden servir con miel, dulce de leche, almíbar, manteca.

Si se prefieren más crocantes se suprime el polvo de hornear.



## MASA BÁSICA DE WAFFLES DE CHOCOLATE



80

### INGREDIENTES

1 1/2 tazas de harina  
2cdtas de polvo de hornear  
1/4 taza de azúcar  
pizca de sal  
3cdas de cocoa  
2 huevos  
1 yema  
1 taza de leche  
70grs de manteca derretida  
1cdta de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, el polvo de hornear, la sal, el azúcar y la cocoa.

Poner en el vaso de la licuadora, los huevos, la yema, la leche, la mitad de la harina cernida y licuar.

Luego incorporar la harina restante y licuar nuevamente.

Retirar e incorporar la manteca derretida y perfumar con la vainilla.

Dejar reposar durante media hora o más.

Hacer los waffles utilizando la wafflera eléctrica y una vez caliente volcar un poco de la preparación en el centro de la plancha y dejar que la masa se distribuya hacia los costados ayudándose de ser necesario con la parte de atrás de una



cuchara. Siempre echar poca cantidad por vez. Una vez pronto, retirar e ir apilándolo en un plato. Servirlos calientes con crema de chocolate, o crema chantilli, o dulce de leche o miel etc.



## MASA BÁSICA DE WAFFLES DULCES



### INGREDIENTES

2 tazas de harina  
pizca de sal  
3cdtas de polvo de hornear  
1/4 taza de azúcar  
3 yemas  
100grs de manteca derretida  
1 y 1/2 tazas de leche  
3 claras  
2cdas de azúcar  
1cdta de vainilla  
1cdta de ralladura de limón

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, la sal, el polvo de hornear y el azúcar.

Aparte mezclar las yemas, la manteca derretida y la leche.

Mezclar los ingredientes secos con los líquidos. Incorporar la vainilla y la ralladura de limón.

Aparte batir las claras junto con el azúcar a punto nieve e incorporar en forma envolvente a la preparación anterior.



Calentar la wafflera y colocar un poco de la masa sobre el centro de la plancha, siempre en poca cantidad.

Dejar que se esparza por toda la wafflera ayudándose, de ser necesario, con la parte curva de una cuchara.

Una vez cocidos ir colocándolos en una fuente, e ir encimándolos para que no se enfríen, dejándolos en un lugar tibio.

Servir calientes con jaleas, dulces, mermeladas, cremas etc.



## MASA BRISEÉ O BRISÉ



### INGREDIENTES

- 2 y ½ tazas de harina (300 gramos)
- 100 gramos de manteca (mantequilla) fría
- Pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema
- 3 cucharadas de coñac (o leche, o agua, o licor)

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso del procesador la harina, el polvo de hornear, la sal, el azúcar y la manteca cortada en cubitos.

Procesar hasta formar un granulado.

Incorporar el huevo, la yema y las 3 cucharadas de líquido.

Procesar nuevamente pero solo lo necesario para tomar la masa.

Llevar el vaso del procesador a la heladera y dejarlo el tiempo necesario como para que la masa enfríe bien y endurezca. Una hora o dos.

Luego volcar la masa sobre la mesa y terminar de armarla rápidamente formando un bollo. Cubrirla con papel film (papel plast, plástico, etc.)

Llevarla a la heladera nuevamente y dejarla hasta el momento de usar.







## MASA DE HOJALDRE FINA AL HORNO



86

### INGREDIENTES

400 gramos de manteca bien fría  
400 gramos de harina  
1 cucharadita de sal  
2 cucharadas de jugo de limón  
1 yema  
agua bien helada, cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Pan de manteca

Unir 300 gramos de manteca con 100 gramos de harina.

Nos ayudamos con una espátula de metal para que los dedos no toquen la masa y tome temperatura.

Esparcir harina sobre la mesa, apoyar la manteca sobre ella y a su vez cubrirla de harina.

Ir retirando con la espátula un trozo de manteca e ir colocándolo sobre el otro. Continuar así hasta que la manteca haya absorbido toda la harina.

Esta etapa se debe realizar rápidamente para que la manteca no se ablande. Y así se va formando el pan de manteca con la forma inicial que tenía la manteca, solo un poco más grande por el volumen de harina.



Colocar este pan sobre un plato enharinado y llevar a la heladera durante 30 minutos para que descanse.

### ***Masa***

Poner los 300 gramos de harina restante sobre la mesa. Hacer un hoyo y colocar en él la sal, el jugo de limón, la yema y los 100 gramos de manteca.

Tomar la masa con el agua helada hasta darle una consistencia blanda pero que no se pegue en la mesa.

Para lograrlo se amasa muy bien mientras se alterna, golpeando la masa contra la mesa 50 veces.

Lo que se logra es una mayor elasticidad en la masa.

Dejar descansar tapada durante 15 minutos fuera de la heladera.

### ***Tercera preparación***

Estirar esta masa con el palote hasta que quede algo gruesa y de forma rectangular. El tamaño debe ser lo suficientemente grande como para envolver holgadamente el pan de manteca.

Colocarlo en el centro de la masa y envolverlo como si fuese un paquete.

Estirar los extremos de la masa con el palote y acomodar un extremo hacia arriba y otro hacia abajo.

Luego golpear ligeramente con el palote y llevar a descansar al frío durante 30 minutos.

### ***Cuarta preparación***

Retirar la masa de la heladera y colocarla sobre la mesa enharinada, con los dobleces mirando hacia nosotros.



Estirar la masa nuevamente cuidando de estirla siempre hacia adelante y hacia atrás nunca hacia los costados y formar nuevamente un rectángulo derecho de 8 mm de espesor.

Doblar la masa en 3 partes, golpearla ligeramente con el palote para asentarla y dejar descansar al frío, durante 30 minutos.

### ***Segundo dobléz***

Poner la masa sobre la mesa enharinada, con los dobleces mirando hacia nosotros.

Estirar en forma rectangular como en el primer dobléz. Doblar en cuatro partes y dejar descansar durante 30 minutos en la heladera.

En total son cuatro dobleces realizados de la siguiente manera.

El primero y el tercero deben ser de 3 y el segundo y el cuarto deben ser de 4.

### ***Consejos generales***

Cuando se comienza a estirar la masa con el palote, para hacer los dobleces, nunca se debe llegar hasta el borde y los dobleces siempre deben mirar hacia nosotros.

Antes de usarla, conviene dejar descansar la masa, de un día para otro, en la heladera.

El lugar ideal para estirar la masa de hojaldre es sobre un mármol.

En el momento de utilizar la masa, se la puede estirar en cualquier dirección.

Los moldes o cortapastas que se utilicen deben estar mojados.

En el momento de hornear, el horno debe estar bastante caliente para que levanten las hojas, luego reducir la temperatura para que el calor penetre y termine su cocción.



Cuando al estirar la masa vemos que se forma algún globo, lo pinchamos con un escarbadiantes.

Finalmente, para que la masa de hojaldre no se deforme una vez que se cortó para formar cañoncitos, francesitos etc, se debe llevar a la heladera por una hora, antes de ponerla a cocinar.



## MASA DE HOJALDRE RÁPIDA PARA HORNO



90

400grs de harina 4 ceros  
300grs de manteca bien fría  
jugo de medio limón  
pizca de sal  
1 taza de agua bien helada

Poner en un bol la harina cernida junto con la sal y el jugo de limón. Agregar la manteca bien fría y cortada en trozos bien chicos, con un cuchillo. Agregar de a poco el agua helada, mezclando con cuchara hasta ir formando la masa pero quedando los trocitos de manteca enteros. Poner en una superficie enharinada y comenzar a estirla con un palote, en forma rectangular y sin extenderse mucho. Luego doblar los dos extremos hacia el centro y volverlo a doblar. Hacer girar la masa de forma que los dobleces queden mirando hacia mi. Esto se repite cuatro veces. Dejar descansar 24 horas en la heladera y luego usarla.



## MASA DE STRUDEL



Orígenes de la masa de strudel.

Cuando mencionamos strudel siempre relacionamos esta palabra con los países de Austria y Alemania.

Y realmente es así ya que la masa de strudel es un referente para ellos por eso es bueno que también se sepa un poco de su historia para conocer su verdadero origen.

El Imperio Austrohúngaro o Astrohúngaro estuvo durante muchas décadas ocupado por los moros.

Aproximadamente a fines del siglo XIX se declaró la guerra y una de sus consecuencias fue la expulsión de los moros de esos territorios.

A pesar de esto igualmente permanecieron viviendo muchos de ellos en dicho Imperio.

En lo referente a gastronomía los moros acostumbraban a utilizar la masa filo (fila, phila, philo) , masa clásica y tradicional muy empleada por ellos.

Y si nos detenemos a analizar sus ingredientes nos daremos cuenta que esta masa tiene mucho en común con la masa de strudel ya que los ingredientes básicos son prácticamente los mismos y la forma de estirla es similar (bien finita casi transparente) .



Al igual que la masa filo también se le aplica manteca clarificada con la diferencia que se hace directamente y no en capas como la masa filo.

Características de la masa filo (fila, philo, phila)

Es una masa sencilla que se estira super fina y que se va armando superponiendo varias capas de esta masa.

Cada capa se pincela con manteca clarificada y esta forma de preparación, una vez cocida, queda con una textura similar al hojaldre.

92

En este caso la manteca clarificada juega un papel muy importante para la formación de estas capas ya que al pincelarlas se logra una óptima separación de las mismas.

### ***Cómo se logra la manteca clarificada.***

La manteca clarificada se logra separando el suero de la manteca y esta separación se produce al derretir la manteca en un medio suave de calor como puede ser en un baño María o en el microondas.

Una vez derretida se descarta la parte líquida que es el suero y se utiliza la parte sólida que es el elemento graso llamado manteca.

Si se empleara la manteca en su estado normal estaríamos integrando a la masa todo el líquido que la compone y no se podría lograr el efecto de hojaldre ya que las capas de masa se pegarían.

Para los moros la masa filo (fila, philo, phila) era considerada fundamental en la cocina. La utilizaban las cocineras de esa época con rellenos importantes cuya base eran frutas secas bañadas con almíbares saborizados con especias. Verdaderos manjares.

Con el correr del tiempo las cocineras fueron modificando estos rellenos reemplazándolos por manzanas y simplificando su masa cambiando la forma



tradicional, abriendo paso a una nueva creación como lo es el strudel, palabra que significa remolino.

Nombre muy acertado ya que el sentido de esta preparación es enrollar su masa en forma cilíndrica.

La manera clásica de cocinarlo es en forma de herradura.

Su masa se emplea tanto para dulce como para salado y sus rellenos deben ser más bien secos.

93

### ***Paso a paso la elaboración de la masa strudel.***

Es una masa simple con ingredientes comunes y al alcance de todos ya que lleva harina, agua, huevos y un poco de elemento graso.

Su elaboración requiere de ciertos cuidados y de cierta práctica para llevarla a cabo.

#### **Primero paso.**

Es importante que esta masa no tenga grumos y para ello se debe tamizar bien la harina.

Se pone sobre la mesada en forma de volcán y se hace un hoyo en el centro.

#### **Segundo paso.**

Se pone en el hoyo, un huevo, agua tibia y una pizca de sal.

Emplear agua tibia y sal es importante ya que nos ayudará a la hora de estirla.

Armar rápidamente la masa para que no se formen grumos.

#### **Tercer paso.**



Se trabaja con las medidas exactas tratando de no agregar ni agua ni harina.

Con ayuda de una espátula ancha se van integrando los ingredientes hasta formar un bollo.

Al principio cuesta y parece que no se va formar pero hay que continuar insistiendo hasta que la masa vaya tomando fuerza y se acomode tomando la textura necesaria.

Punto de textura de la masa.

Se debe lograr una masa que no se pegue ni en las manos ni en la mesada y de textura lisa.

#### **Cuarto paso.**

Una vez logrado este punto se continúa amasándola hasta lograr quebrar el gluten que es lo que permite poder estirla.

#### **Quinto paso.**

En este paso lo que se hace es abrir la masa e incorporarle la materia grasa que puede ser manteca, grasa de cerdo, mantequilla o bien aceite.

Cuando empleamos aceite este se incorpora desde el comienzo de la masa.

#### **Sexto paso.**

Una vez incorporada la materia grasa al mirar la masa nos crea dudas sobre si podremos unirla o no, ya que se asemeja más a un lodasal que a una masa.

Por qué integrar la materia grasa al final y llegar a esta preparación que parece que no se va a poder unir.

Esto se hace porque se tiene que desarrollar el gluten.



El gluten es una proteína insoluble que tienen las harinas y que se desarrolla por hidratación y por trabajo.

Si se incorpora la materia grasa en su comienzo lo que puede ocurrir es que la calidad del gluten que se desarrolle no sea el mejor.

¿Cómo hacemos para unir todo esto?

Trabajando la masa. Y la masa se trabaja tirándola sobre la mesada y golpeándola varias veces mientras se alterna con el amasado hasta que la manteca comience a unirse a la harina y a los demás ingredientes y se forme un bollo.

Este proceso puede demorar entre 10 y 15 minutos dependiendo de la práctica y la fuerza que tengamos para lograrla.

Pero recuerden que una buena masa solo se logra con el trabajo que hagamos en ella y no agregándole harina porque el resultado final no va a ser el mismo.

### **Séptimo paso.**

Una vez formada la masa, continuar con el amasado estirando y replegando para que el gluten se vaya unificando y nos permita un buen estirado.

### **Octavo paso.**

Una vez logrado el paso anterior se forma una bollo con la masa.

Se pone sobre papel film pintado con manteca clarificada y se pinta toda la superficie de la masa para mantenerla humectada y se pueda estirar bien.

Se envuelve y se guarda en un lugar tibio (puede ser sobre las hornallas de la cocina si el horno está prendido).

O bien, poner en un recipiente a baño María con el fuego apagado.



Dejarla descansar de 30 a 60 minutos, esto es fundamental para poder estirla.

### **Noveno paso.**

Detalles importantes antes de estirar la masa.

Quitarse de las manos y brazos todo implemento que pueda provocar que la masa se enganche y se abra.

Elegir un lugar cálido y sin corrientes de aire que puedan hacer secar la masa rápidamente.

Cubrir la mesada con un mantel y espolvorearlo con harina para que la masa no se pegue.

### **Décimo paso.**

Estirado de la masa.

Se estira la masa con las manos y de a dos personas.

La masa está cubierta de materia grasa.

La dejamos así y solo vamos a poner un poco de harina en aquellos lados donde vamos a tocar la masa para estirla.

Se va estirando de a poco, siempre tomándola entre las manos y haciéndola girar con movimientos lentos y suaves.

Una vez que la masa está bastante estirada la apoyamos con cuidado sobre el mantel enharinado para trabajar más cómodos.

Luego vamos estirando desde los bordes con mucho cuidado siempre con los dedos hacia abajo para no agujerear la masa.



Continuar el estirado hasta lograr un tamaño considerable y de un espesor tan fino que podemos leer a través de ella.

Se puede romper y si esto sucede se levanta un poco la masa en ese lugar y se apoya en la otra parte para tapar el agujero.

Si el agujero es muy grande se puede aprovechar un pedazo de masa de los bordes cortándola y tapando con ella el agujero.

Una vez terminado el estirado se deja orear un poco antes de rellenar.

Secretos del relleno.

Se pincela toda la superficie con la manteca clarificada.

Todo strudel lleva como ingrediente infaltable y esparcido en toda su superficie galletitas molidas o bizcochuelo o sémola.

La función que cumple es la de absorber la humedad que contiene el relleno.

El relleno restante se puede distribuir en toda la superficie o bien en el centro de la masa. Si el relleno se coloca en el centro de la masa y a lo largo, la fruta debe estar cocida para que el strudel quede a su vez bien cocido y armado. De la otra forma no se terminaría de cocinar.

Los bordes deben quedar libre para facilitar el armado y a su vez que el relleno no se escurra durante la cocción.

Una vez terminado se apoya en una placa y las puntas de la masa se dan vuelta hacia abajo.

Se pincela con la manteca clarificada toda la parte exterior del strudel.



Esto va a impedir que la masa durante la cocción se quiebre y se abra ya que la fruta al calentarse comienza a largar humedad y vapor y al intentar salir se encontrará con una capa de grasa, en este caso manteca, que le impedirá salir.

Tiempo de cocción. Horno moderado 40 a 50 minutos.

Se sirve tibio con crema doble batida sin azúcar o salsa inglesa o helado de crema.

## RECETA RESUMIDA



## INGREDIENTES

3 tazas de harina (360 gramos)  
1 huevo  
1 cucharada de aceite  
1 pizca de sal  
1 cucharadita de vinagre  
agua tibia cantidad necesaria

## PREPARACIÓN

Colocar la harina tamizada en forma de corona sobre la mesada y en el centro poner el huevo, el aceite, la sal y el vinagre e ir formando la masa con agua tibia hasta lograr un bollo sedoso al tacto.

Trabajar golpeándola sobre la mesa unas veinte veces.

Poner en un tazón y tapar con un repasador, dejar descansar en un lugar templado durante media hora.

Luego del descanso estirla con el palote de amasar sobre un mantel enharinado ayudándose también con las manos hasta obtener el espesor de una hoja de papel.

Dejarla orear unos minutos antes de rellenar.



## MASA DE TARTALETAS DULCES



**Cantidad: 30**

### INGREDIENTES

- 1 y 3/4 taza de harina (210 gramos)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- pizca de sal
- 100 gramos de manteca (mantequilla)
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de coñac o leche o vino dulce

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la manteca y batirla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Se le agregan las yemas y se mezcla bien hasta que esté todo incorporado. Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Agregar a la preparación anterior intercalando con el coñac. Unir la masa rápidamente hasta formar un bollo sin trabajar demasiado la masa. Llevar a la heladera durante una hora por lo menos para que descanse y se ponga firme. (Si se deja más tiempo, mejor) Estirar con el palote dejándola bien fina. Se forran los moldecitos para tartaletas, se pinchan con un tenedor y se llevan a un horno caliente (180° a 190°) entre 5 y 7 minutos. Se retiran, se dejan enfriar y se rellenan. Estas tartaletas se pueden guardar en frascos o cajas herméticas durante 10 días aproximadamente.



## MASA DE TARTALETAS DULCES. OTRA OPCIÓN



100

**Cantidad: 3 docenas**

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina (240 gramos)
- 130 gramos de manteca
- 2 yemas duras
- 3 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)
- 3 cucharadas de crema de leche o nata, o cualquier licor

### PREPARACIÓN

- Poner la harina en forma de corona sobre la mesa.
- En el centro colocar la manteca y las yemas de huevo, la crema y el azúcar.
- Trabajar con las manos hasta que queden completamente integrados, sin amasar.
- Formar con la masa un bollo y llevarlo a descansar en la heladera envuelto en papel film.
- Dejar que descanse unas horas o bien de un día para otro.
- Luego estirar la masa bien fina con el palote y forrar los moldes de tartaletas.
- Pinchar con un tenedor y llevar a horno moderado hasta que estén cocidas.
- Retirarlas, dejarlas enfriar un poco y desmoldarlas.
- Se pueden guardar en frascos o cajas herméticas durante un tiempo.



## MASA DE TARTALETAS SALADAS



### INGREDIENTES

1 y 1/2 tazas de harina (180 gramos)  
60 gramos de manteca  
1 huevo  
pizca de polvo de hornear  
pizca de sal  
3 cucharadas de vino blanco o coñac

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la harina cernida junto con el polvo de hornear y la sal.

Agregar la manteca y unirla a la harina hasta que quede granulada.

Incorporar el huevo junto con el vino y formar rápidamente la masa, sin amasarla.

Dejar descansar en la heladera 24 horas.

Estirar con el palote bien finita y utilizando la menor cantidad posible de harina.

Apoyar la masa estirada sobre los moldes de tartaletas sin enmantecar.

Pinchar la masa y llevar a horno más bien caliente para que se cocinen rápido y no se bajen. Entre 5 y 7 minutos aproximadamente.

Rellenarlas como máximo con tres horas de anticipación de lo contrario se corre el riesgo que se ablande la masa.

Las tartaletas sin rellenar se pueden guardar en cajas herméticas durando mucho tiempo en perfectas condiciones.



## MASA DE TARTALETAS SALADAS. OTRA OPCIÓN



102

Esta masa rinde mucho y queda con una textura bien crocante. Además tiene la ventaja, si sobra, de congelarla cruda y conservarla para otra oportunidad.

**Cantidad: 3 docenas**

### INGREDIENTES

2 tazas de harina (240 gramos)  
pizca de sal  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
1/2 taza de aceite (125cc.)  
1/2 taza de agua caliente (125cc.)

### PREPARACIÓN

Poner en un tazón la harina cernida junto con el polvo de hornear y la sal. Mezclar rápidamente el agua caliente con el aceite y volcar sobre la harina. Formar la masa.

Dejar descansar media hora y luego estirar bien fina y forrar los moldes de tartaletas.

Pinchar la base con un tenedor y llevar a cocinar a horno algo caliente.



## MASA FROLA



103

### INGREDIENTES

360 gramos de harina (3 tazas medida)

4 cucharadas de azúcar

150 gramos de manteca

3 yemas

esencia de vainilla

3 cucharaditas de polvo de hornear

pizca de sal

### PREPARACIÓN

Cernir la harina junto con la sal y el polvo de hornear y poner sobre la mesa en forma de corona.

Poner en el centro la manteca e ir incorporándola a la harina.

Agregar las yemas el azúcar y la esencia de vainilla.

Ir uniendo los ingredientes junto con la harina agregándole un poco de agua o leche como para formar una masa de consistencia media.

Unir todo hasta formar un bollo y dejarla descansar en un lugar fresco durante 30'. Esta masa se puede conservar durante varios días en heladera.



## PIONONO



104

### INGREDIENTES

60 gramos de harina (1/2 taza)  
 1 cucharada de almidón de maíz (fécula, chuño)  
 1 cucharadita de miel  
 75 gramos de azúcar  
 4 huevos

### PREPARACIÓN

Batir con batidora eléctrica, los huevos, la miel y el azúcar hasta que la preparación esté espesa y de un color claro (punto cinta o punto letra) .

Aproximadamente 12 minutos puede llevar el batido.

Cernir la harina con el almidón de maíz y agregar a la preparación anterior envolviendo muy despacio sin levantar la preparación para que no se incorpore demasiado aire.

Se forra con papel blanco (de panadería, sulfito) la base de una placa de 35 x 30 cm.

Se vuelca la preparación bien rente a la placa y sin elevarlo para que la



preparación no tome aire.

Llevar a un horno caliente (precalentado 200°) en la parte superior del horno durante seis a siete minutos.

Se retira del horno y se vuelca sobre una mesa para luego retirarle el papel.

Para retirar más rápido el papel se puede humedecer con un paño toda la superficie del papel y retirarlo.

Poner sobre un repasador espolvoreado con azúcar y arrollar con ayuda del lienzo.

Dejar que enfríe bien y luego utilizarlo con el relleno que se desee (tanto dulce como salado) .

Si no se va utilizar para arrollar apoyar la plancha de pionono sobre un repasador espolvoreado con azúcar o sobre un papel blanco.



# **BAÑOS Y SALSAS PARA TORTAS O PASTELES**

106



## QUÉ ES LA CREMA DE LECHE O NATA Y CÓMO PREPARAR LA CREMA CHANTILLÍ.

La crema de leche o nata como la palabra lo indica es la crema o elemento graso que se rescata de la leche.

Esta crema es de consistencia espesa y algo amarillenta.

Se forma en la superficie de la leche cuando se encuentra en su estado natural y puro.

Las leches descremadas tan consumidas en la actualidad, pasan por procesos que le van quitado casi todos los elementos grasos, (que es lo que anteriormente mencionamos la crema o nata), obteniéndose un producto con las mismas propiedades que la leche común, pero más magro.

Si tuviésemos la oportunidad de tener leche recién ordeñada y la dejáramos en reposo en la heladera, comprobaríamos como a medida que pasan las horas, se va formando en su superficie esta capa de crema, que si se retira y se pone en un recipiente al batirla, se espesa manteniendo su forma.

Se emplea mucho en repostería y en diferentes PREPARACIÓN es por la riqueza de su sabor.

Hoy día, a través de técnicas artificiales, se logran sustitutos de la misma en forma de polvo que son aromatizados con esencias, dándole un toque parecido a la verdadera y que para ciertas PREPARACIÓN es posible sustituirla, fundamentalmente en aquellos lugares donde conseguir la crema de leche o nata es más difícil.

De más está decir que lograrla en su estado natural es mucho mejor y reiterar que no en todas las PREPARACIÓN es es posible sustituirla.

Crema chantillí o crema doble batida

Para preparar la crema chantillí se emplea la crema de leche o nata y se logra a



través de un batido, poniendo especial cuidado en el batido ya que fácilmente puede pasarse de punto.

Cuando se quiere lograr una crema más espesa se le agrega azúcar impalpable o glas o pulverizada, previamente cernida, que se puede agregar al principio del batido o cuando comienza a espesar, tolerando hasta 4 cucharadas por taza de crema.

La cantidad de azúcar va a depender de la preparación y de la cantidad que indique la receta.

Para un mayor rendimiento y para evitar que se corte, retirar de la batidora cuando está a medio espesar y terminar de obtener su punto batiendo a mano, logrando tener mayor dominio de la crema.

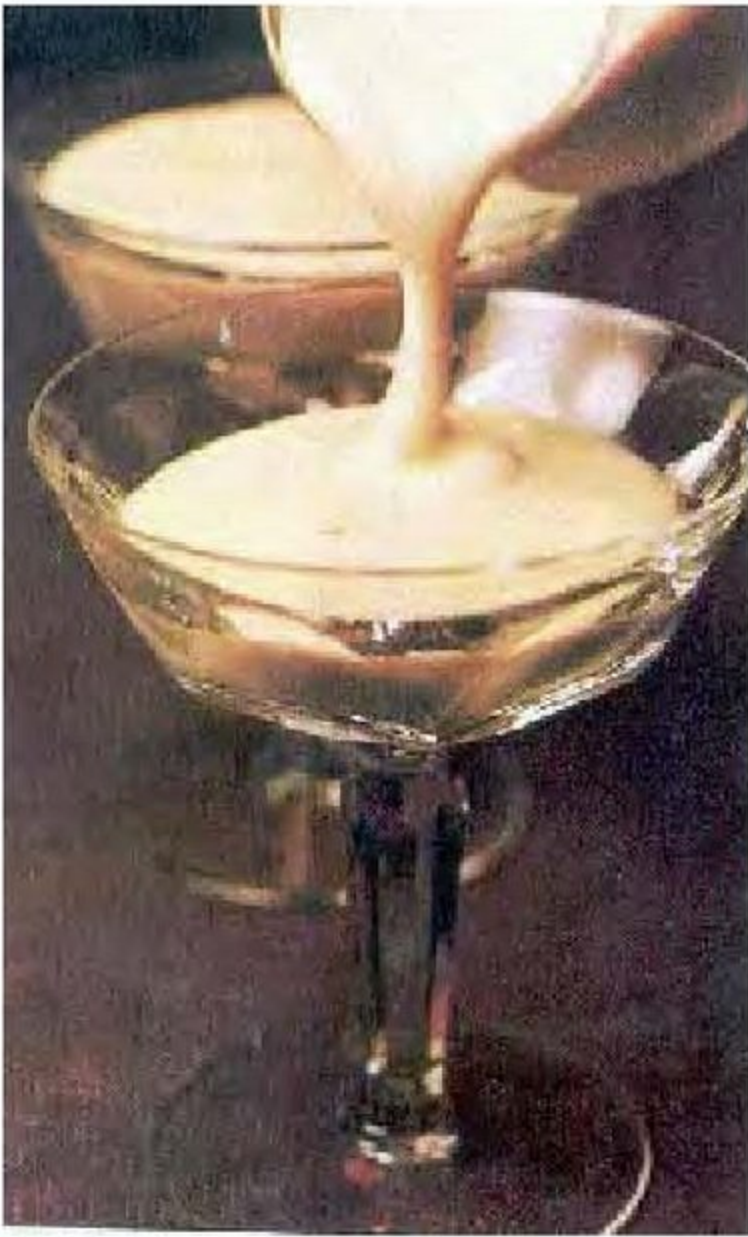
Una vez espesada, conviene aplicarla enseguida a la preparación para que su volumen no baje. O si se usa para decorar un postre, conviene poner en la manga y rápidamente hacer la decoración para que el calor de las manos no licúe la crema.

Dejar en la heladera hasta el momento de servirla.

Para aumentar su volumen se le puede agregar claras batidas a nieve con un poco de azúcar, por ejemplo, para medio litro de crema batida, se le puede agregar dos claras batidas con una cucharada de azúcar impalpable, glas, pulverizada, previamente cernida, por cada clara.



## CREMA PASTELERA Y CREMA INGLESA SU COCIMIENTO, SUS APLICACIONES Y SUS SECRETOS



### ***Comencemos con la crema pastelera.***

De ella podemos decir que hay varias maneras de realizarla, al igual que transformar su sabor. También podemos espesarla más o menos de acuerdo a su aplicación.

Se logra transformar su sabor, incorporándole ingredientes que le hacen adquirir sabores también diferentes. Uno de ellos puede ser cocoa o cacao, transformándola en crema pastelera al chocolate. O incorporándole vino Garnacha para que adquiriera un estilo sambayón, o café instantáneo quedando con sabor moka, o quemada con azúcar, utilizando una plancha.

O agregándole coco, o jugo de limón o de naranja, o fruta en trozos o praliné. En fin, infinitas combinaciones que la transforman siempre en una delicia para chicos



y grandes.

La crema pastelera se puede ligar con harina, o con fécula de papa o con almidón de maíz, o combinando harina y fécula o harina y almidón, todo depende del uso que le demos.

Se puede elaborar con yemas solamente o combinando yemas y huevos.

Cuando usamos solo harina como elemento espesante, se agrega ésta, a los huevos y al azúcar, para finalmente agregarle leche caliente de a poco y revolviendo siempre, hasta que se disuelva todo muy bien sin que se formen grumos. Recién ahí se lleva al fuego.

Cuando usamos fécula o almidón, empleamos leche fría para disolver la fécula o el almidón y luego se lleva al fuego.

Cuando combinamos ambas harinas, disolvemos por separado la fécula o el almidón con un poco de leche fría y luego la incorporamos.

Conviene cocinar sobre calor suave, revolviendo continuamente, hasta que adquiera esa consistencia y viscosidad tan particular, y de características inconfundibles, que es cuando se produce la transformación del almidón contenido en la harina.

Es interesante saber que para rellenos de tortas o bizcochuelos, conviene elaborar la crema pastelera con fécula (almidón de maíz, chuño).

Si es para rellenar masa de hojaldre o masa frola al horno, conviene elaborarla solo con harina.

Para tartas de fruta al igual que para rellenar bombas, conviene prepararla con una parte de harina y una de fécula.

Otro detalle a tener en cuenta. Cuando elaboramos crema pastelera con harina



solamente, una vez que levanta el hervor y espesa, dejarla un par de minutos más en el fuego, revolviendo siempre, para que el sabor de la harina no se note.

Las cremas que no contienen harina o fécula, se ligan solamente con las yemas o los huevos que las mismas contienen. Por lo tanto, su cocimiento se debe realizar a fuego bajo y sin dejar que hierva, ya que si esto sucede la preparación se corta, al producirse el cocimiento de las yemas.

Como ejemplo práctico tenemos la crema inglesa. En estos casos se aconseja la cocción a baño María, a fuego medio y revolviendo siempre en forma de ocho, cuidando de que el agua no hierva para que la temperatura de la crema no se eleve demasiado.

Se considera a punto, cuando la espuma desaparece o cuando la crema se adhiere a la cuchara, quedando empañada. Es el momento de retirarla enseguida del calor y poner el fondo del recipiente en un baño María invertido, agregándole cubos de hielo al agua para que la preparación enfríe rápidamente evitando que la cocción continúe.



## MANTECA CLARIFICADA



112

La manteca clarificada es la que se obtiene luego del resultado de un proceso por el cual se logra separar el suero de la manteca. El resultado de este proceso se puede apreciar claramente una vez que la manteca se solidifica ya que ambos componentes están notoriamente separados.

Como resultado se logra una manteca más pura y liviana que se utiliza para ciertas PREPARACIÓN es o postres.

Muy empleada en Medio Oriente, sobre todo en la antigüedad donde la masa philo se empleaba para muchísimas PREPARACIÓN es dulces y la manteca clarificada es uno de sus componentes principales. Con el correr del tiempo estas masas tan ricas en manteca fueron siendo sustituidas por el strudel que también es elaborado con manteca clarificada pero en menor cantidad. Esto no significa que el uso de la masa philo se haya eliminado por completo.

Para lograr este resultado se pone la manteca en un recipiente que se pueda llevar a baño María y se deja allí hasta que la manteca esté derretida (la manteca no debe hervir) .



Una vez disuelta queda dividida en dos componentes que son manteca y suero. Se retira el recipiente del baño María y se deja que estacione el suero en el fondo del recipiente, (sin revolver) hasta que la manteca se solidifique. Se lleva un rato a la heladera.

Una vez solidificada, por una reacción física la parte más liviana sube, en este caso la manteca y la más pesada baja, el suero.

Se hace un pequeño orificio en la manteca solidificada para que permita retirar el suero.

Se vuelve a repetir la operación anterior, baño María, descanso en heladera y se vuelve a retirar el suero.

Esto hace que la manteca que utilizemos sea más pura y liviana.

Tener en cuenta que la cantidad de manteca casi se reduce a la mitad luego de este proceso.

Una vez terminado este proceso para utilizarla se pone a baño María si la preparación requiere que sea líquida



## MANTECA O MANTEQUILLA POMADA



114

Manteca pomada es un término muy empleado en repostería y es bueno que lo conozcan y sepan aplicar. Sobre todo aquellos que se dedican a todo lo que esté vinculado con PREPARACIÓN de dulces.

Manteca o mantequilla pomada es la misma manteca que al estar a temperatura ambiente logra una textura ideal para trabajarla. Está fría pero maleable. La temperatura aproximada que tiene la manteca o mantequilla en ese punto es de 24° o 25°.

Se la llama así porque su textura es similar a una pomada o a una crema lo que permite trabajarla bien integrándola fácilmente a la preparación que se necesita.

Un ejemplo de su textura es la cremosidad que tiene la manteca o mantequilla cuando la dejamos que tome temperatura ambiente y untamos un pan con ella. El estar blanda permite distribuirla sin dificultad sobre toda la superficie del pan.

Lo mismo sucede, para casi la mayoría de las elaboraciones en repostería, ya que si estuviese muy firme nos dificultaría su batido o integración a los demás ingredientes



## FUNDIR EL CHOCOLATE COBERTURA CON ACEITES VEGETALES HIDROGENADOS



115

Existe en el mercado una variedad infinita en cuanto a calidad, de chocolates coberturas con grasas hidrogenadas.

Algunos tienen tan alto contenido en grasas que cuando se prueba esta queda adherida al paladar.

Pero cuando se emplea un chocolate con este componente en baja proporción lo podemos utilizar con excelentes resultados evitándonos todos los pasos que lleva el templado. Solo se necesita fundir el chocolate.

El cuidado que se debe tener en estos casos es, no quemar el chocolate trabajándolo a baño María a temperaturas que no sobrepasen los 50°. Siempre fuera del fuego.

Para comprobar en forma casera la temperatura se pone un dedo en el agua y cuando sentimos que ésta está a una temperatura soportable y que más no quemaría, es el momento de emplearla.

Se pica el chocolate en pedazos pequeños y se coloca en un recipiente que encaje perfectamente en una cacerola con agua suficiente como para que toque el fondo



del recipiente.

Se mezcla el chocolate continuamente hasta que esté totalmente disuelto. Se mantiene siempre sobre el agua para que no pierda temperatura y se mantenga fundido.

El chocolate blanco debe fundirse a una temperatura un poco menor.

Los cuidados rigurosos y fundamentales es evitar cualquier contacto con el agua (salpicaduras o vapor) ya que el chocolate se estropearía.

116

Microondas, otra forma de fundirlo.

Se corta el chocolate en pedazos grandes y se coloca en un recipiente adecuado para microondas.

Se introduce en el microondas y se trabaja siempre a potencia media programando el tiempo de acuerdo al peso del chocolate que se quiere fundir.

Los tiempos siguientes son aproximados ya que depende de cada microondas.

Por ejemplo, para 300 gramos, 2 minutos 20 segundos.

Para 500 gramos, 2 minutos 45 segundos.

Para 700 gramos, 3 minutos y 25 segundos.

Para 1000 gramos, 4 minutos y 35 segundos.

Para fundirlo de esta forma siempre se debe hacer en varias etapas. Retirando el chocolate, revolviéndolo y colocándolo nuevamente. De acuerdo a la cantidad se debe hacer en no menos de tres etapas.

Cuando el chocolate está completamente fundido la temperatura debe oscilar entre 40° y 45°.

Para comprobar si es la correcta se coloca un poco de chocolate debajo del labio inferior y se debe sentir sensación de templado.

Cuando el chocolate está bien fundido el resultado es un chocolate firme, brillante



y resistente a las variaciones de temperatura.

Una vez derretido el chocolate se continúa revolviendo en forma constante pero lenta hasta que la temperatura baje uniformemente y adquiera la temperatura ideal para modelar.

Nuevamente para comprobarlo en forma casera se pone un poco de chocolate debajo del labio inferior y se debe sentir sensación de frío.

Ahora sí está pronto para ser moldeado y transformarlo en huevos de Pascuas, bombones, conejos, patitos, etc.



## CHOCOLATE COBERTURA Y COMO TEMPLARLO CORRECTAMENTE



Se acercan las Pascuas y es inevitable que chicos y grandes, la asociemos con huevos de Pascuas, con figuras de chocolate y con bombones.

Algunos disfrutan recibiendo esos obsequios, otros elaborándolos y obsequiándolos.

Para realizar esas piezas es necesario emplear chocolate cobertura de buena calidad y saber hacer un templado correcto.

Un chocolate cobertura de buena calidad es aquel que contiene un promedio de 55 o 60% de manteca de cacao.

El correcto templado del chocolate es lo que nos determinará el éxito de lo que elaboremos con él.

Consta de dos pasos, el fundido del chocolate y el templado.

### **FUNDIDO DEL CHOCOLATE**

La temperatura exacta para fundir el chocolate es de 40 a 45 grados, lo máximo que puede llegar es a 50 grados.



Esta temperatura es necesaria para que uno de los cristales que forman parte del chocolate y que es el mayor, se pueda fundir y desprender.

Procedemos primero a picar un quilo de chocolate cobertura, empleando para ello, un cuchillo y lo cortamos en trozos, no demasiados pequeños. Se debe tener en cuenta que no se puede emplear procesadora para picarlo, por eso aclaramos el uso del cuchillo.

119

Utilizar un recipiente que sirva para llevar a baño María o al microondas. Picar la mitad del chocolate y ponerlo en el recipiente elegido.

Este recipiente se lleva a baño de María, sobre otro que contenga agua hirviendo y donde el tazón con el chocolate esté nadando en él.

El agua debe estar hirviendo, pero con el fuego bien bajo, para evitar que el vapor aumente y penetre humedad en el chocolate, esto provocaría que el chocolate se espesase.

En este punto es bueno aclarar, para quienes lo desconocen, que el chocolate cobertura no admite nada de contacto con el agua, si esto sucediese, como dijimos anteriormente, se espesaría y no podríamos retornarlo a su textura inicial.

Lo dejamos sobre el fuego a baño María durante 3 o 4 minutos aproximadamente revolviendo siempre.

Y para probar si hemos llegado a la temperatura antes indicada, de 40 a 45 grados, utilizamos una espátula y retiramos un poco de chocolate y lo ponemos en contacto, presionando un poco, con el labio inferior.

Lo dejamos un segundo, y comprobamos, que al tomar el chocolate contacto con el labio, la temperatura es apenas tibia.



Una vez logrado esto, se retira del fuego y se agregan el resto del chocolate en trozos y se revuelve constantemente con la mano floja, hasta que esté todo el chocolate disuelto, formando una crema.

El batido es muy importante, porque por su intermedio vamos a lograr los mejores resultados una vez disuelto el chocolate.

Si a pesar del batido, no se logra disolverlo en su totalidad, lo podemos poner nuevamente a baño de María, pero sin revolver, y contamos 1, 2, 3, lo retiramos del fuego y continuamos batiendo.

Templado de chocolate.

Se considera que se ha logrado correctamente cuando al terminar el batido e introducir nuevamente la punta de una espátula, de acero inoxidable en el chocolate y al presionarla sobre el labio inferior, notamos que está casi fría, 27 a 29 grados.

A medida que se trabaja con el chocolate y el tiempo transcurre, el chocolate comienza a endurecerse en los bordes. Es cuando se vuelve a repetir la operación de colocarlo a baño de María, con el agua hirviendo, y el recipiente tocando el agua, durante 3 segundos sin revolver.

Luego, volver a revolver fuera del baño.

Y para una verificación final, se introduce toda la punta de la espátula en el chocolate y la llevamos a la heladera durante 4 o 5 minutos.

Si al sacarla y tocar con los dedos, comprobamos que éstos no quedan marcados es que el temple es correcto.



Es el momento de comenzar a utilizarlo y elaborar todas las delicias más deseadas, con él.

Microondas

Se puede utilizar el microondas en sustitución del baño de María.

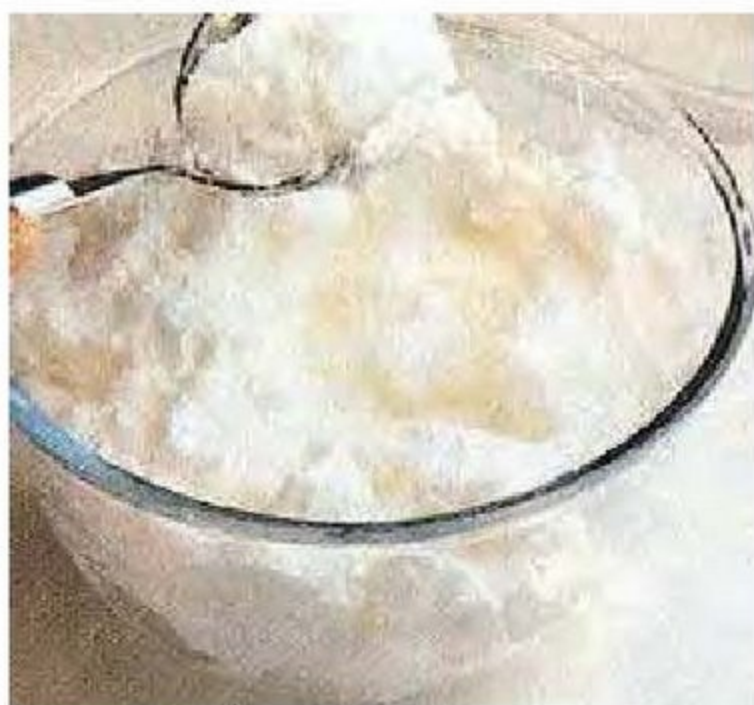
Para ello se procede todo igual, pero en cambio de utilizar agua se introduce el recipiente en el microondas, empleando siempre pocos segundos por vez, por ejemplo 30 segundos, hasta que tomemos más práctica y sepamos manejarnos con los tiempos.

Es preferible volver a repetir la operación tantas veces sea necesario, que pasarlo de temperatura y estropear todo.



# RECETAS DE LOS BAÑOS Y SALSAS MÁS UTILIZADOS

## BAÑO DE 7 MINUTOS



### INGREDIENTES

- 1 clara de huevo
- 180 gramos de azúcar común (casi una taza)
- 3 cucharadas de agua fría
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear

122

Este baño es ideal para bañar alfajores, galletitas o decorar postres.

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola la clara, el azúcar y el agua fría, mezclar y llevar a baño María.

Cuando el agua de abajo comienza a hervir se bate con batidora eléctrica durante 7 minutos o hasta que esté espeso y se puedan formar picos que no se deformen.

Se retira del fuego y se le agrega la vainilla.

Se continúa batiendo hasta que esté casi frío.

Se agrega el polvo de hornear y se sigue batiendo un momento más.



## BAÑO DE CHOCOLATE



### INGREDIENTES

1 taza de azúcar

1/2 taza de agua

50 gramos de chocolate cobertura

123

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hasta obtener un almíbar a punto de hilo flojo (ver puntos del almíbar en artículos).

Aparte derretir el chocolate a baño María y una vez derretido ir agregando de a poco el almíbar batiendo constantemente hasta que el baño se adhiera a la cuchara.

Verter en forma pareja sobre toda la superficie de la torta



## BAÑO DE CHOCOLATE CON LECHE CONDENSADA



124

### INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 4 barritas de chocolate picado

### PREPARACIÓN

Poner los ingredientes en una cacerolita y llevar al fuego.

Revolver siempre hasta que el chocolate se disuelva y la preparación tome consistencia.

Retirar del fuego y bañar tortas, galletitas, alfajores o bombas (eclairs, palos de jacob, choux).



## BAÑO DE CHOCOLATE Y MIEL



125

### INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1 cucharada de miel
- 1/3 de taza de leche (80cc.)
- 2 cucharadas de manteca (mantequilla)
- 2 barritas de chocolate
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerolita el azúcar, la miel, el chocolate picado y la leche.

Llevar a fuego suave y cocinar revolviendo siempre. Dejar hervir hasta que la preparación tome punto de hilo flojo (ver puntos del almíbar haciendo click en Artículos).

Retirar del fuego y agregar la manteca y la esencia. Utilizar enseguida.



## BAÑO DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE



126

### INGREDIENTES

1/2kg de dulce de leche  
4 cucharadas de cocoa  
75 gramos de manteca

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el dulce de leche y la cocoa. Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que se derrita la preparación.

Sacar del fuego y agregar la manteca revolviendo siempre hasta formar una crema brillante.

Este baño es apropiado para cuando hacemos el pionono arrollado que una vez terminado se baña y se asemeja a un tronco de árbol.



## BAÑO MOCA



127

### INGREDIENTES

50 gramos de manteca (mantequilla)

1 y 1/2 tazas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre) (180 gramos)

1 cucharada de café bien fuerte y tibio

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la manteca blanda y agregar de a poco el azúcar impalpable batiendo bien hasta formar una crema.

Por último incorporar el café tibio y seguir batiendo hasta obtener la consistencia necesaria para poder extender el baño sobre la torta.



## MERENGUE CLÁSICO PARA DECORAR TORTAS

Este merengue es fácil, rápido y muy bueno para bañar y decorar tortas de cumpleaños, bodas, aniversario etc.

### INGREDIENTES

- 1 taza de claras (aprox. 6 a 7 claras de acuerdo al tamaño)
- 3 tazas de azúcar (600 gramos)
- 3 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)

128

### PREPARACIÓN

Merengue. Poner las claras y el azúcar en una cacerola.

Mezclar y llevar a fuego medio sin dejar de revolver (no batir) con un batidor de mano.

Este paso es muy importante ya que es el que permite disolver el azúcar pero cuidando que no se cocinen las claras.

Unos minutos apenas.

Una vez disuelta se retira del fuego y se lleva a batir con batidora eléctrica hasta que el merengue esté bien firme.

Una vez formado el merengue agregarle el azúcar impalpable y comenzar a decorar la torta.

Cuando se agrega el color.

Si desean colorear el merengue se le puede agregar color en el momento de iniciar el cocimiento siempre teniendo en cuenta que los tonos se acentúan con el calor.

También se le puede incorporar al retirar del fuego o al terminar el batido.

La ventaja de añadirlo desde los comienzos.

Cuando queremos decorar una torta con un tono parejo.

El agregar el color desde el vamos permite mediante este batido prolongado

distribuir parejo el color sin correr el riesgo de que quede desigual.

La ventaja de añadirlo después del batido.

Podemos dividir el merengue en partes y aplicarle a cada una el color que necesitamos.

Siempre mezclando bien.



## MERENGUE ITALIANO CON TODOS LOS SECRETOS.



130

### INGREDIENTES

4 claras

1/4 taza de azúcar (tazas de medidas) (50 gramos)

1 taza de azúcar (tazas de medidas) (200 gramos)

1/2 taza de agua (125cc.)

### PREPARACIÓN

Las claras deben ser frescas, sin nada de yema, estar a temperatura ambiente y de tamaño normal.

Estos puntos son importantes ya de ellos dependen que salga bien el merengue.

Siempre se calcula una parte de claras y dos partes de azúcar.

Poner las claras junto con los 50 gramos de azúcar en el bol de la batidora y dejar allí prontas para comenzar a batir.

Aparte poner en una cacerola chica los 200 gramos de azúcar y el agua.

Llevar a fuego fuerte y cuando el almíbar comienza a espesar, comenzar a batir las claras hasta que estén bien firmes.

Mientras las claras se están batiendo el almíbar continúa su cocción hasta punto de bolita media donde alcanza una temperatura de 120°.



Una manera de conocer el punto es introduciendo las puntas de un tenedor en el almíbar y levantarlo, sin revolver. Si las gotas quedan bien adheridas a las puntas del tenedor es que se logró su punto.

Cuando el almíbar logró su punto se retira del fuego de inmediato y se comienza a volcar en forma de hilo sobre un costado de la batidora donde se están batiendo las claras.

Esta operación se realiza de esta forma porque si se vuelca más al medio el batidor va a dispersar todo ese almíbar y no se va a lograr la misma densidad. Una vez terminado de incorporar, continuar el batido hasta que la preparación esté bien firme y fría.

Se le puede agregar unas gotas de jugo de limón o vinagre para que quede más blanco.

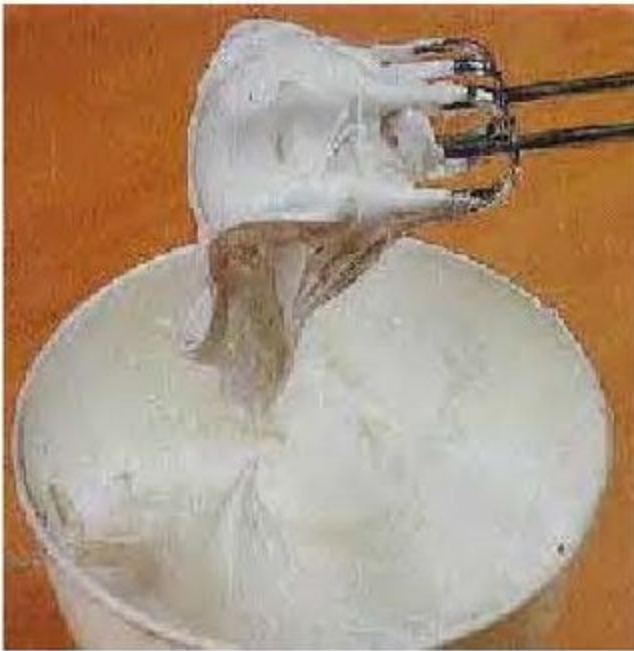
Si necesitamos que quede más firme se le puede agregar una o dos cucharadas de azúcar impalpable, (lustre, pulverizada) fundamentalmente en los casos que lo empleamos para decorar ya que protege mucho de la humedad ambiente.

El azúcar se agrega en el batido final cuando ya se terminó de agregar el almíbar y se sigue batiendo hasta que enfríe.

Este merengue se utiliza para decorar postres o bien para integrarlo en distintas preparaciones, como helados, cremas etc.



## BAÑO SUIZO O MERENGUE SUIZO



132

Este merengue se puede usar para decorar tartas, postres y también para preparar merengues. Es fácil de hacer y queda muy bien.

Cantidad: Suficiente como para decorar un postre o tarta.

### INGREDIENTES

1/2 taza de claras

1 taza de azúcar común (200 gramos)

2 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)

### PREPARACIÓN

Poner las claras en una cacerola, agregarle el azúcar y mezclar.

Llevar al fuego y comenzar simultáneamente a batir con batidora eléctrica.

Continuar hasta que el merengue comience a espesarse y la batidora al girar forme dibujos o rayas que no se borren.

Retirar del fuego e incorporar el azúcar impalpable mientras se continúa batiendo hasta que el merengue esté bien espeso y se vaya juntando en las paletas hasta formar una bola.

Decorar la tarta o el postre con manga y puntero a gusto.

Información que interesa. Este baño se puede colorear si lo desean.

El color es preferible agregarlo cuando se retira la cacerola del fuego.



## PLANCHAS DE MERENGUE



133

### INGREDIENTES

4 claras

3/4 taza de azúcar (150 gramos)

3/4 taza de azúcar más (150 gramos)

### PREPARACIÓN

Poner en el bol de la batidora, las claras junto con una cucharada de azúcar. Dejar batir hasta que las claras estén bien firmes.

Comenzar a incorporar en forma de lluvia los 150 gramos de azúcar y dejar batiendo durante 10 minutos.

Retirar de la batidora y agregar el resto del azúcar mezclando suavemente con pala de madera.

Una vez integrada el azúcar, la preparación queda granulosa.

Enmantecar dos moldes de 28 a 30 centímetros de diámetro o forrarlo con papel blanco (papel manteca) enmantecado.

Poner parte del merengue en una manga con el acople solamente.

E ir distribuyendo el merengue en forma de espiral comenzando por el centro



hasta terminar.

Se le puede dar forma cuadrada o rectangular.

Poner en la parte media del horno a una temperatura muy suave. En este caso 60° aprox.

Mantener el horno siempre tibio pues el merengue deberá solo secarse y no cocinarse y dorarse.

Si el horno no tiene termostato para evitar que se arrebate, no se cierra del todo la puerta del horno y se le deja una abertura de 8cm.

134

Llevará dos horas de cocción aprox.

No es necesario que se haga el secado del merengue todo de corrido.

Se puede dejar un rato en el horno, luego apagarlo con el merengue dentro y continuar secándolo más tarde.

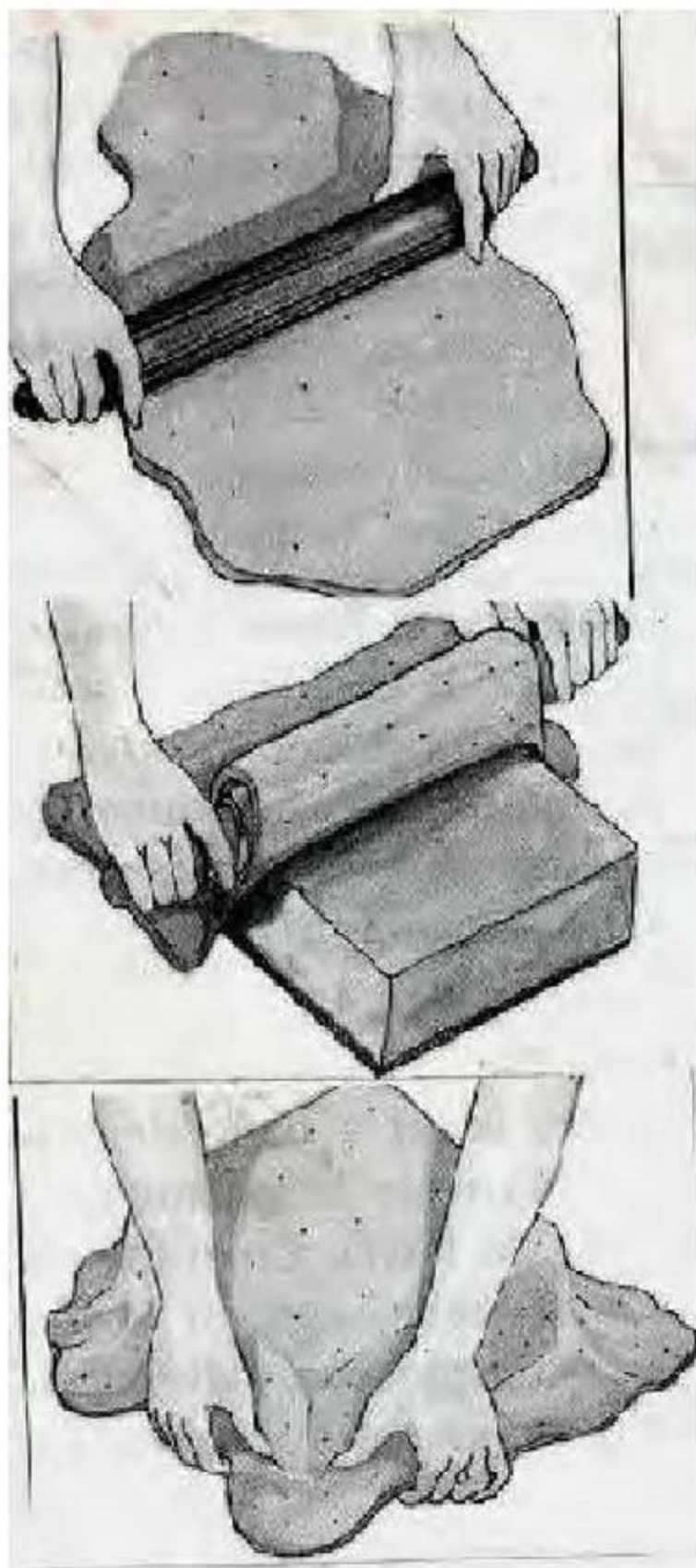
Una vez pronto, apagar el horno y dejarlo allí.

Si es posible de un día para otro.

Información que interesa. Se pueden conservar en cajas herméticas durante mucho tiempo.

En caso de emplearlas para pisos de torta se pueden tener prontas con anterioridad.

## BAÑO WILTON PASO A PASO CON TODOS LOS DETALLES.



135

### INGREDIENTES

5 y 1/2 cucharadas de agua

1 y 1/2 cucharadas de gelatina sin sabor

200 gramos de glucosa

1 cucharada de jugo de limón

1kg. a 1 y 1/2 kg. de azúcar impalpable (glas, pulverizada) bien tamizada.



**PREPARACIÓN**

Poner en un bol de loza o vidrio o plástico, el agua y espolvorear la gelatina.  
Dejar durante unos minutos para que se hidrate.

Agregar la glucosa y llevar a baño María con el agua a temperatura ambiente.

Cuando el agua comienza a hervir dejar un minuto y medio y retirar.  
Esto nos asegura el punto exacto de la gelatina. Estos tiempos se deben respetar.

136

La preparación debe quedar líquida y bien transparente.

Incorporar el jugo de limón.

Agregar azúcar impalpable hasta formar una masa que se pueda trabajar con las manos.

Volcarla sobre la mesa previamente cubierta en forma abundante con azúcar impalpable.

La cantidad de azúcar que puede llevar este baño depende del calor de las manos, de la temperatura ambiente y del grado de humedad que hay en el momento de su elaboración.

Pero no excederse del máximo que dice la receta (un kilo y medio) pues el baño no quedaría bien.

Se amasa bastante, cuanto más se amasa más blanco queda el baño (aunque de por sí este baño no es de un blanco inmaculado) .

La señal de que está pronto es cuando el baño ya no se pega más en las manos.  
En ese momento se cubre con papel plast (nailon, plástico) y nos lavamos las manos y el lugar donde se va a estirar la masa. Esto se hace para que no se formen imperfecciones durante el estirado.

Estirarlo de medio centímetro de espesor y dándole la forma de la torta.

Para estirarlo nos ayudamos con un poco de fécula (almidón de maíz, chuño)



para que no se nos pegue.

Cómo se calcula el tamaño que se debe estirar.

Se mide la superficie, más los altos de la torta, más cinco centímetros más para que los frunces que se puedan formar queden hacia afuera.

Una vez logrado el tamaño deseado se le pasa al palote un poco de fécula y se arrolla el baño para colocarlo sobre la torta.

137

Toda la superficie de la torta tiene que estar apenas untada con dulce de leche. Pero no en exceso solo apenas para que al apoyar el baño este se adhiera con facilidad.

El dulce de leche debe estar fuera de la heladera a temperatura ambiente y no se puede diluir con nada.

Solo se puede entibiar un poco para facilitar cuando se está untando la torta.

Se distribuye el dulce de leche con una espátula y se quita el excedente pasando la espátula al final.

Esto se hace para que una vez forrada la torta no presente defectos, como globitos o arrugas por abusar del dulce de leche.

De no tener dulce de leche se puede sustituir por mermelada pero que tenga la misma consistencia que el dulce de leche.

#### DETALLES IMPORTANTES

El baño Wilton no es brillante.

Cuanto más se amasa mas blanco queda.

El tiempo de amasado no importa ya que el calor de las manos impide que éste se seque.

Si quedara con mucha azúcar, ponerlo a baño María y agregarle un poco de agua



para ablandarlo y volverlo a trabajar.

Lo que sobra se puede guardar en papel film o bolsa plástica y dejar en la heladera (tiene más de seis meses de duración) .

Se retira con unas horas de anticipación y se amasa con las manos para que tome temperatura.

Para acelerar el proceso se puede poner a baño María o bien en el microondas pero con mucha prudencia, probando de a pocos segundos por vez.

La torta o bizcochuelo que se va a forrar se puede bañar o mojar como se acostumbra pero sin que llegue la humedad hasta el borde. Se deja sin bañar uno o dos centímetros antes y la última capa se baña muy poco o no se baña.

Si al cubrir la torta se abriese un poquito, se masajea con los dedos suavemente hasta unirlo.

Esta masa no sirve para modelaje solo se pueden hacer algunas figuras puntuales como rosas o calas.

## FONDANT, COMO ELABORARLO PASO A PASO Y SUS APLICACIONES

El fondant es una preparación en base a agua, azúcar y glucosa. La glucosa se compra en las farmacias (es la misma que se emplea para depilar).

Los detalles importantes en su elaboración son lograr el punto justo del almíbar y trabajarlo rápido y bien con la espátula apropiada para lograr que la preparación, a través del espatulado, se transforme en una masa blanda.

Se emplea mucho en repostería para cubrir tortas, bañar galletitas, media lunas o roscas o como relleno de bombones etc.

139

### INGREDIENTES

1/2kg de azúcar común  
1 cucharada de glucosa  
1 cucharada de jugo de limón  
agua cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Aclaración. Para elaborar el fondant se necesita una espátula bien ancha que se consigue en los negocios de venta de artículos de repostería.

Elaboración. Poner en una cacerola el azúcar y la glucosa.

Se cubre apenas con agua.

Se lleva a fuego fuerte hasta lograr el punto del almíbar justo, conocido como bolita blanda.

Cómo se conoce este punto. Una vez que levanta el hervor se va formando un almíbar cada vez más espeso.

La superficie se llena de globitos y la preparación se va espesando. Si dejamos caer una cucharadita de este almíbar en un vaso con agua fría y la tomamos



entre los dedos se forma una bolita blanda que se puede trabajar fácilmente.

Logrado el punto se vuelca el almíbar sobre la superficie de un mármol mojado. Se rocía con el jugo de limón e inmediatamente se comienza a trabajar en caliente con la espátula con movimientos envolventes.

Se trabaja en forma rápida desde los bordes hacia el centro con cuidado de no quemarse.

A medida que se va trabajando la preparación se va transformando en una masa bien blanca y firme.

140

Mientras está caliente es una masa blanda y una vez que se enfría se endurece.

Información que interesa. Para disolverlo se puede calentar a fuego directo o a baño María o en microondas.

Una vez disuelto se le puede agregar color.

Se guarda en heladera en una bolsa de nailon (plástico, poliuretano) . Dura más de seis meses.

Líquido se emplea para bañar piezas.

Como masa se emplea para estirar y cubrir tortas.

También se puede trabajar con las manos tomando un trozo de la masa y amasándola con un poco de azúcar impalpable hasta que quede bien blanca. Se estira y se le da forma.

## GLASÉ REAL

*Características:* Glaseado blanco que se utiliza en pastas secas y en pasteles.

*Composición:*

- Azúcar glass
- Clara de huevo
- Jugo de limón

141

### **Recomendaciones para su elaboración.**

Se debe utilizar azúcar impalpable (glas, pulverizada) de muy buena calidad y que tenga como respaldo una marca confiable.

El azúcar debe estar bien tamizada.

Se comienza colocando en el bol de la batidora la clara (o las claras que tenemos destinadas hacer) el jugo de limón y parte del azúcar que indica la receta.

Se bate durante cinco minutos (pueden ser unos minutos más pero nunca menos del tiempo estipulado).

Transcurrido ese tiempo se retira el glaseado de la batidora y se comienza a incorporar de a poco el azúcar restante mientras se va mezclando con pala de madera.

Los movimientos que se hacen con la pala (en lo posible) es aplastando el merengue contra los bordes (casi sin movimientos envolventes) .

Esto evita que se agregue demasiado aire al baño y en el momento de decorar se nos dificulte por exceso de aire.



Son esos ruidos característicos que hace la manga cuando estamos decorando. Una vez terminado el baño, dejarlo en reposo de 10 a 15 minutos y luego utilizarlo.

Cuando se puede colorear el glasé

Se le puede dar el color que se desee antes o después del batido.

Cuando se va a trabajar con muchos colores conviene dividir el glasé (una vez logrado su punto) en varios pots o recipientes y aplicarle a cada uno un color diferente.

142

Recordar que el color se acentúa una vez seco.

El color puede ser en polvo o en pasta.

Cómo se conserva el glasé.

Se puede guardar en la heladera cubriendo la superficie del glasé con papel film y tapando el recipiente con cierre hermético.

Puede durar guardado de esta forma entre 3 y 4 meses.

Cuando se va a usar se retira de la heladera 24 horas antes para que tome temperatura ambiente.

Para que el punto quede exacto se vuelve a mezclar un poco antes de aplicarlo.

Mientras se está trabajando con el glasé se debe tener la precaución de cubrir el baño restante con papel plast (nailon, plástico) de forma que quede adherido al baño.

Además cubrir el recipiente con un paño.

Los diferentes puntos para los diferentes usos que se pueden aplicar

Para cubrir la superficie de una torta o hacer puntos o centros de flores con este baño, su consistencia debe ser más liviana.

Para lograr este punto se agrega menos cantidad de azúcar de lo que indica la receta.

Se reconoce, cuando al tomar un poco del baño con una espátula de hoja lisa, éste no ofrece resistencia y se puede desplazar rápidamente por la superficie de la torta.

143

Otro detalle es que el aspecto del baño es brillante.

Cuando lo queremos emplear específicamente para decorar debe tener más consistencia.

Para reconocer el punto levantamos un poco de glasé con la espátula y cuando se logran formar picos que no caen, indica que está pronto.

Otro detalle es que el glasé es más opaco.

Este punto se logra agregándole más azúcar. El azúcar se incorpora como explicamos anteriormente.

Cuando queremos hacer hojas y flores su consistencia debe ser más firme que la anterior y presentar apenas un brillo casi insignificante en su superficie.

Y cuando tomamos un poco de glasé notamos que la consistencia del mismo es más sostenida que la del punto anterior.

Filigrana

Para hacer figuras de filigrana le agregamos 3 o 4 gotas de ácido acético por cada clara.



Esto lo afirma y le da más consistencia para poder armar estas piezas que son muy delicadas. Mezclar el baño tres minutos más aproximadamente.

Las piezas de flores, hojas etc, una vez prontas deben apoyarse sobre papel enmantecado o papel plast (nailon, plástico) y dejarlas secar.

Glasé para amasar

Este punto se logra cuando al glacé ya preparado se le va agregando más azúcar impalpable a la vez que se va amasando hasta lograr una bola lisa que no se pega en las manos.

144

Sirve para hacer piezas específicas con formas como payasos, pollitos y flores de diferentes tamaños etc.

El glacé es rígido y no tiene la elasticidad que tiene la pasta de construcción, se pueden hacer, como dijimos anteriormente, algunas figuras específicas pero no muchas porque la masa se quiebra una vez seca.

## RECETA



## INGREDIENTES

1 clara

250 gramos de azúcar impalpable (glas, pulverizada)

1 cucharadita de jugo de limón

## PREPARACIÓN

Poner en un bol, la clara, el jugo de limón y 100 gramos de azúcar impalpable

bien cernida.

Revolver bien y luego batir con batidora eléctrica y a velocidad máxima durante 5 minutos.

Retirar de la batidora e ir incorporando el resto del azúcar de a poco y batiendo a mano hasta que el merengue forme picos firmes.

Una vez pronto se cubre el baño con papel plast (nailon, plástico) y se cubre el recipiente con un paño.

Este baño sirve para cubrir tortas y decorarlas con la manga.

145

### Otra receta de Glacé real



#### Ingredientes:

1 clara de huevo  
250 gr. de azúcar impalpable cernida  
Unas gotas de jugo de limón colado o  
una pizca de cremor tártaro

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 15 mins

#### Preparación:

Mezclar en un recipiente clara de huevo con el azúcar impalpable y después agregar el jugo de limón (o el cremar tártaro).

Para que quede bien armado, batir en batidora durante 10 minutos.

También puede batirse en forma manual.



La cantidad de azúcar impalpable es aproximada, pues depende del tamaño de las claras.

Si el glacé llegara a quedar muy flojo, se puede agregar un poco más de azúcar cernida. Si por el contrario, queda duro, se debe aflojar con clara o jugo de limón.

**TIP:** Mientras se trabaja, tapar el recipiente con un paño húmedo.

El glacé debe guardarse en un frasco de vidrio o plástico, cerrado herméticamente.

Se puede colorear con colorantes vegetales en cantidades pequeñas revolviendo bien, hasta que el tono sea uniforme.

## PREPARACIÓN ESPECIAL DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE



147

**Esta combinación se puede emplear para decorar y para escribir frases sobre una torta o postre**

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de dulce de leche
- 50 gramos de chocolate cobertura
- 2 o 3 gotas de coñac, ron o cualquier licor

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica el dulce de leche y el chocolate cortado en trozos chicos.

Poner la cacerola sobre agua caliente pero no hirviendo (a baño María y fuera del fuego) y revolver hasta que el chocolate se derrita bien.

Retirar y agregar el coñac o licor teniendo la precaución de agregarlo de a gotas hasta lograr el espesor necesario.

Poner en un cartucho de papel si queremos escribir frases o bien en manga rizada si lo empleamos para decorar.

**Aclaración.** Es preferible preparar este baño de a poca cantidad y repetirlo nuevamente si es necesario ya que endurece rápidamente



## SALSA SABAYÓN O SAMBAYÓN



148

### INGREDIENTES

6 yemas  
6 cucharadas de azúcar  
6 cucharadas de vino marsala

### PREPARACIÓN

Poner en un tazón las yemas, el azúcar y el vino. Llevar a fuego suave a baño María y cocinar batiendo constantemente con batidor hasta que espese y mantenga su forma.

Se puede utilizar tibio o frío. Si se utiliza frío se continúa batiendo hasta enfriar

## SABAYÓN O SAMBAYÓN DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

6 yemas

6cdas de azúcar

150grs de chocolate cobertura picado

1/4 taza de leche

149

### PREPARACIÓN

Poner en un bol las yemas junto con el azúcar y batirlos hasta que estén espumosos. Agregarle el chocolate derretido y luego la leche.

Llevar a baño María revolviendo con palita hasta que empiece a espesar y en los costados se forme una corteza que indica que las yemas se empiezan a cocinar



## SALSA DE ANANÁ (PIÑA)

**Cantidad: 2 tazas**

### INGREDIENTES

1 taza de azúcar (200 gramos) (8 onzas o 1/2 libra)

1 taza de agua (250cc. o 250ml.)

1 taza de ananá en trocitos chicos (piña)

150

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica el azúcar. Agregarle el agua.

Llevar al fuego y dejar hervir a fuego fuerte 5 minutos.

Agregar el ananá y dejar cocinar 12 minutos a fuego medio.

Retirar y poner en salsera. Servir fría.

## SALSA DE CARAMELO



### INGREDIENTES

1 taza de azúcar (200 gramos)  
agua cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica el azúcar y cubrir apenas con agua.

Llevar al fuego y dejar cocinar sin revolver (solo mover la cacerola con las manos) y cuando comienza a tomar color caramelo agregar de a poco y con mucho cuidado 200cc. de agua caliente.

Dejar dos o tres minutos más y retirar.

Poner en un recipiente de vidrio y dejar enfriar.

La salsa se va espesando a medida que se va enfriando.

Se conserva en la heladera durante mucho tiempo.



## SALSA DE CEREZAS CON VINO TINTO

Esta salsa se sirve caliente y es ideal para salsear budines de fruta.

**Cantidad: 2 tazas aprox.**

### INGREDIENTES

250 gramos de cerezas maduras y sin carozos

3/4 taza de vino tinto (180cc.)

1 cucharadita de jugo de limón

3/4 taza de azúcar (150 gramos)

1 cucharadita de almidón de maíz (fécula, chuño)

152

### PREPARACIÓN

Picar chiquitos la pulpa de las cerezas.

Poner en una cacerolita junto con el vino y el jugo de limón.

Llevar al fuego y dejar cocinar hasta que la fruta esté bien deshecha.

Se retira y se cuela. Se agrega el azúcar y se deja hervir a fuego fuerte 5 minutos.

Se retira y se agrega el almidón de maíz previamente disuelto en un mínimo de agua.

Se lleva nuevamente al fuego siempre revolviendo hasta que espese ligeramente.

Queda muy bien acompañando una porción de budín de fruta

## SALSA DE CHOCOLATE (CHARLOTTE)



153

**Cantidad: 250cc.**

### INGREDIENTES

80 gramos de cacao amargo  
1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
1 cucharadita de fécula (chuño, maicena)  
100cc. de agua  
100cc. de leche  
1 cucharada de manteca

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerolita el cacao, el azúcar, la fécula e ir agregando de a poco la leche y el agua.

Mezclar bien y llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que comience a hervir y a espesar.

Dejar sobre el fuego dos minutos más y retirar.

Retirar y agregar la manteca batiendo bien.

Conservar la salsa en la heladera calentándola antes de servir.



## SALSA DE CHOCOLATE Y CREMA



154

### INGREDIENTES

100 gramos de chocolate cobertura  
1/2 taza de agua (125cc.)  
1 taza de crema de leche o nata (250cc.)  
1 cucharada de ron

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica el agua y el chocolate cortado en trozos.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta disolver.

Agregar la crema, dejar un momento más y retirar del fuego. Agregar el ron.

Una vez fría la salsa, guardar en la heladera.

Se puede servir tanto caliente como fría.

## FONDUE DE CHOCOLATE Y NARANJA



### Ingredientes:

60 ml de Amarula Cream  
20 ml de jugo de naranja  
200 g de chocolate amargo  
170 g de leche evaporada  
1/2 cdta de cáscara de naranja  
finamente picada

155

### Preparación:

**Derretir** el chocolate en baño María, revolviendo constantemente.

**Agregar** el Amarula, el jugo de naranja, la mitad de la leche evaporada y la ralladura.

**Batir** hasta suavizar.

**Agregar** el resto de la leche hasta espesar.

**Servir** con frutas frescas y galletas.



## CREMA DE MANTECA Y CHOCOLATE PARA RELLENAR Y DECORAR



Comentario. Esta crema es similar a la crema de manteca la diferencia radica en que a ésta se le agrega cacao amargo. Es delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también para decorar con ella.

La torta o postre se debe mantener en la heladera hasta un rato antes de servir. Dado que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Otro detalle es que se debe emplear manteca o mantequilla, no margarina.

### INGREDIENTES

- 4 yemas
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1/2 taza de agua (125cc.)
- 300 gramos de manteca pomada (mantequilla)
- 3 cucharadas de cacao amargo

### PREPARACIÓN

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar

hervir hasta punto de hilo flojo.

Como se conoce este punto.

El almíbar comienza a espesarse un poco y al levantarlo con una cuchara y hacerlo caer desde lo alto la última parte del almíbar que cae, forma un hilo que no tiene demasiada consistencia, se corta y sube.

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.

157

Luego incorporar esta preparación a la manteca de esta forma. Ir agregándola de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporarla.

Agregar el cacao previamente cernido, mezclar bien y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.

Si se pone la crema en la heladera dejarla hasta que tome consistencia media y no que enfríe mucho y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.



## CREMA CHANTILLI NATA



158

### INGREDIENTES

1 taza de crema de leche o nata (250cc.)  
1 cucharada de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)  
esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la crema de leche, nata, junto con el azúcar impalpable, glas, pulverizada, bien cernida.

Batir con batidora eléctrica, hasta que comienza a espesar.

Cuando notamos que la crema está espesando paramos la batidora y batimos un poco más a mano hasta lograr el punto deseado.

De esta forma logramos no solo el espesor deseado sino un mayor rendimiento de la misma.

Agregamos la esencia de vainilla.

El cuidado que debemos tener es no pasarla de batido porque se corta.

En ese caso no podemos recuperarla solamente podemos utilizarla para hacer una torta como sustituto de la manteca.

Otro detalle es que si queremos que la crema nos quede mas espesa podemos agregarle, antes de comenzar a batirla, una cucharada más de azúcar impalpable o glas o pulverizada.

Se debe mantener siempre en heladera, antes de batirla y después.



## CREMA DE MANTECA CON CLARAS



Esta crema se utiliza para rellenar bizcochuelos o tortas.

### INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1/4 taza de agua
- 4 claras
- 1/4 taza de azúcar total 50 gramos
- 250 gramos de manteca pomada (mantequilla)

### PREPARACIÓN

Poner en el bol de la batidora las claras junto con la cuarta taza de azúcar y dejar batiendo hasta punto nieve.

Mientras poner en una cacerola la taza de azúcar y el agua.

Llevar al fuego y dejar hervir hasta punto de bolita dura.

Retirar y volcarlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve siempre con la batidora prendida.

Seguir batiendo hasta que la preparación esté casi fría. Luego incorporar de a poco y mezclando suavemente la manteca previamente batida.



## CREMA DE MANTECA PARA DECORAR Y RELLENAR



160

Comentario. Esta crema es sumamente delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres.

También se puede decorar con ella.

La precaución es mantener al frío la torta o postre una vez relleno o decorado hasta un rato antes de servir.

El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Se emplea manteca, (mantequilla) y no margarina o manteca vegetal.

### INGREDIENTES

4 yemas

1 taza de azúcar (200 gramos)

1/2 taza de agua (125cc.)

300 gramos de manteca pomada (mantequilla)

2 cucharaditas de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas, en forma lenta y batiendo siempre.

Luego agregar este almíbar a la manteca batida. Siempre de a poco y batiendo hasta terminar de incorporar.

Perfumar con la esencia de vainilla y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que tome consistencia espesa.

En el caso de poner la crema en la heladera vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.



## CREMA IMPERIAL RUSSO

Esta crema se utiliza para el postre Imperial Ruso y también como relleno de otras tortas o postres.

### INGREDIENTES

6 yemas

3/4 taza de azúcar (150 gramos)

300 gramos de manteca (mantequilla)

1/4 taza de azúcar impalpable (30 gramos) (glas, pulverizada, lustre)

1 cucharadita de vainilla

1 copita de coñac

162

### PREPARACIÓN

Poner en un tazón las yemas junto con el azúcar y llevar a baño María batiendo siempre hasta que comienza a espesar y tome punto cinta.

Retirar y seguir batiendo hasta que enfríe.

Aparte batir la manteca con el azúcar impalpable con batidora eléctrica hasta que esté bien cremosa.

Volcar la preparación de yemas sobre ésta y perfumar con la vainilla y el coñac.

## CREMA PASTELERA



**Porciones 6**

### INGREDIENTES

- 2 tazas de leche (500cc.)
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 yemas
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almidón de maíz (chuño, fécula)
- 1 cucharada de manteca (mantequilla)
- 1 cucharadita de vainilla

### PREPARACIÓN

Llevar a calentar la leche con las dos cucharadas de azúcar.

Aparte poner en un bol las yemas con las dos cucharadas de azúcar restante.

Mezclar bien y agregar la maicena.

Volcar de a poco la leche caliente revolviendo bien.

Llevar al fuego hasta que espese, siempre mezclando con palita. Una vez que levante el hervor se deja 2 minutos más y se retira.

Agregar la manteca y batir bien hasta incorporarla. Luego la vainilla.



## CREMA SIMILAR A CHANTILLI



### INGREDIENTES

- 200 gramos de manteca (mantequilla)
- 2 tazas de leche (500cc.)
- 3/4 taza de azúcar (150 gramos)
- 2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica, 1 y 1/2 taza de leche junto con el azúcar. Llevar al fuego y dejar hasta que comience a hervir. Aparte disolver el almidón de maíz en la 1/2 taza de leche fría restante. Apenas empieza a hervir la leche con el azúcar, agregar el almidón de maíz (disuelta en la leche) en forma lenta y revolviendo siempre. Se deja cocinar unos minutos más revolviendo constantemente. Se retira del fuego y se agrega de a poco la manteca batiendo bien después de cada vez. Una vez integrada toda la manteca se continúa con el batido hasta que la crema quede bien blanca y esponjosa. Agregar la esencia de vainilla. Esta crema queda muy sabrosa y es especial para rellenar bizcochuelos o tortas. Información de interés. La manteca o mantequilla es el elemento graso que se obtiene de la leche vacuna y que una vez sometida a distintos procesos es puesta a la venta.

## RELLENO PARA PASTELES



### Ingredientes:

600 ml. de Leche  
 40 gr. de almidón de maíz  
 6 yemas de huevo  
 100 gr. de azúcar refinado

165

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Preparación:

Batir las yemas de huevo en un recipiente con 100 gramos de azúcar refinado.

Añadir 40 gramos de almidón de maíz, disuelto previamente en 1/2 taza de leche (retirada de los 600 ml. totales).

Llevar a ebullición el resto de la leche y añadir a la mezcla. Verter en una cacerola y llevar a ebullición hasta que aparezcan burbujas en la superficie.

Bajar el fuego y cocer hasta que espese.

**TIP:** Si no se utilizara de inmediato, restregar manteca por la superficie para evitar que se forme nata.



## SALSA DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

25 gr. de manteca  
1 cdta. de Ron  
200 gr. de azúcar impalpable  
6 barritas de chocolate para taza  
½ taza de leche hervida

166

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 5 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 15 mins

### Preparación:

Poner en una cacerola (no de aluminio) a fuego bajo, la leche, la manteca y el chocolate rallado.

Retirar del fuego e ir agregando el azúcar impalpable tamizada, el licor (puede ser otra esencia a gusto).

Revolver hasta lograr una crema espesa (según el gusto de espesor).

Si espesara demasiado puede aligerarse con leche hervida, fría.

## COBERTURA DE MAZAPÁN



### Ingredientes:

500 gr. de mazapán  
500 gr. de fondant  
Azúcar impalpable c/n

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Preparación:

Amasar el fondant con azúcar impalpable hasta que se ablande.  
Ir agregando el mazapán junto con un poco más de azúcar.

La cantidad exacta de la misma puede obtenerse cuando la pasta resulta algo consistente y no se pega a las manos.

Luego, se puede colorear con colorantes vegetales.

**TIP:** Puede utilizarse para modelar o forrar tortas.

Estas proporciones están calculadas para cubrir una torta de 30 cm. de diámetro.



## FONDANT EXTENDIDO



### Ingredientes:

7 gr. de gelatina sin sabor  
 3 cdas. de agua  
 1 cda. de glicerina  
 1 cda. de glucosa  
 1 cda. de margarina  
 1/2 kg. de azúcar impalpable cernida.  
 Unas gotas de esencia a gusto

168

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Preparación:

Colocar el agua en un recipiente, llevar a baño de María y agregar la gelatina en forma de lluvia.

Cuando esté disuelta, añadir la glicerina, la glucosa y la margarina. Esperar a que todos los ingredientes se disuelvan y retirar.

Aparte, colocar el azúcar impalpable sobre una mesada formando un hueco en el centro. Agregar allí la preparación, aún tibia, y amasar hasta formar una masa elástica.

Añadir colorante y esencia a gusto, amasando hasta que se integren bien todos los ingredientes.

Si resulta muy duro, el fondant extendido puede ablandarse incorporando agua

hirviendo en pequeñas cantidades durante el amasado. Si llegara a quedar blando, agregar más azúcar.

**TIP:**

En climas secos agregar 1/2 cda. más de glicerina.

Puede conservarse hasta una semana fuera de la heladera en bolsitas de polietileno o envases herméticos.

Para mayor tiempo, es necesario refrigerar.



# PASTELES O TORTAS

## TORTA DORADA



**Porciones: 120**

### **Pionono**

4 huevos  
1 cucharadita de miel  
4 cucharadas de azúcar  
4 cucharadas algo coposas de harina  
Realizar el otro pionono igual.

### **Plancha de merengue**

4 claras  
3/4 taza de azúcar  
3/4 taza más de azúcar

### **Praliné**

1 taza de nueces o almendras o avellanas  
1 taza de azúcar

### **Crema pastelera**

5 huevos  
1 y 1/2 taza de azúcar (300 gramos)  
1 taza de harina (120 gramos)  
1 litro de leche (1000cc.)  
1 cucharada de vainilla

### **INGREDIENTES**

Torta de chocolate.

### ***Ingredientes para una torta***

6 huevos  
2 y 1/4 tazas de **azúcar** (450 gramos)  
2 tazas de harina (250 gramos)  
3/4 taza de fécula (almidón de maíz, chuño)  
50 gramos de cacao amargo  
1 y 1/2 cucharada de polvo de hornear (leudante)  
1 cucharadita de bicarbonato  
1 cucharada de esencia de vainilla o unas gotas de esencia de chocolate  
3/4 taza de leche (200cc. aprox.)  
150 gramos de manteca

### ***Realizar la otra torta igual.***

### ***Masa crocante***

3 tazas de harina (360 gramos)  
pizca de sal  
3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
150 gramos de almendras o nueces o avellanas bien molidas  
300 gramos de manteca pomada

### ***Almíbar***

1 taza de agua  
1 taza de azúcar

### ***Glasé***

2 claras  
1/2kg de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)  
2 cucharaditas de jugo de limón  
Colores que se utilizaron con este baño, blanco y tonos diferentes de color salmón

### ***Baño Wilton***

5 y 1/2 cucharadas de agua  
1 y 1/2 cucharada de gelatina en polvo sin sabor  
1 cucharada de jugo de limón  
1 y 1/4kg. de azúcar impalpable (glas, pulverizada)  
color que se utilizó en este baño, salmón



**Además**

250 gramos de chocolate cobertura  
semiamargo, rallado  
1/2kg de dulce de leche  
1/2 litro de crema de leche (nata)

**Para terminar de decorar**

Hojas de chocolate de distintas tonalidades  
2 angelitos de distintos tamaños  
piezas decoradas en glasé blanco  
perlitas y lentejuelas blancas  
volados de tul

**PREPARACIÓN**

Para esta torta se empleó un molde de aprox. 34 centímetros de diámetro con el borde ondeado. En este caso el molde está formado por seis curvas (como si fuese un trébol de seis hojas).

**Torta de chocolate.** Poner en el recipiente de la batidora, los huevos junto con el azúcar y dejar batiendo durante 15 minutos.

Aparte, cernir la harina, la fécula, el cacao, el polvo de hornear y el bicarbonato. Calentar la leche junto con la manteca cortada en trozos hasta que llegue a punto de hervor.

Incorporar la mezcla de harina a la preparación anterior, intercalando con la leche y manteca caliente.

Una vez todo incorporado volcar en la tortera bien enmantecada y enharinada.

Llevar a horno más bien suave durante 50 minutos o hasta que esté cocida.

Retirar y luego de unos minutos desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.

Repetir lo mismo para realizar la otra torta de chocolate.

Almíbar. Poner el azúcar y el agua en una cacerola chica.

Llevar al fuego y una vez que levante el hervor dejar 5 minutos y retirar.

Dejar enfriar.

**Plancha de merengue.** Poner en el recipiente de la batidora, las claras junto con una cucharada de azúcar.

Dejar batir hasta que las claras estén bien firmes.

Comenzar a incorporar en forma de lluvia los 150 gramos de azúcar y dejar batiendo durante 10 minutos.

Retirar de la batidora y agregar el resto del azúcar mezclando suavemente con



pala de madera.

Una vez integrada el azúcar, la preparación queda granulosa.

Enmantecar dos moldes de 28 a 30 centímetros de diámetro o forrarlo con papel blanco (papel manteca) enmantecado.

Poner parte del merengue en una manga con el acople solamente.

E ir distribuyendo el merengue en forma de espiral comenzando por el centro hasta terminar.

Se le puede dar forma cuadrada o rectangular.

Poner en la parte media del horno a una temperatura muy suave. En este caso 60° aprox.

Mantener el horno siempre tibio pues el merengue deberá solo secarse y no cocinarse y dorarse.

Si el horno no tiene termostato para evitar que se arrebate, no se cierra del todo la puerta del horno y se le deja una abertura de 8cm.

Llevará dos horas de cocción aprox.

No es necesario que se haga el secado del merengue todo de corrido.

Se puede dejar un rato en el horno, luego apagarlo con el merengue dentro y continuar secándolo más tarde.

Una vez pronto, apagar el horno y dejarlo allí.

Si es posible de un día para otro.

**Elaboración del merengue.** Batir con batidora eléctrica las claras con una cucharada de azúcar hasta que estén firmes.

Luego ir incorporando los 150 gramos de azúcar en forma de lluvia mientras se continúa con el batido.

Una vez incorporada dejar 10 minutos más batiendo.

Retirar de la batidora e incorporar los 150 gramos restante en forma suave y envolvente con ayuda de una cuchara de madera.

Volcar sobre el mismo molde de la torta de chocolate previamente bien enmantecado.



Llevar a un horno bien suave durante dos o tres horas o hasta que esté bien seco y se desprenda fácilmente del molde.

**Masa crocante.** Batir a mano la manteca con el azúcar hasta formar una crema. Aparte, cernir la harina con la sal e incorporarle la fruta seca bien molida. Volcar sobre la manteca y comenzar a mezclar hasta unir todo formando una masa.

Ponerla en una bolsa de nylon o plástica y dejarla en la heladera hasta el día siguiente.

Retirla y dividirla en dos partes iguales. Dejarla que tome un poco de temperatura ambiente para poder estirla.

Se estira con ayuda de un poco de harina y se le da la forma de la torta de chocolate.

Enmantecar y enharinar el molde y cocinar en horno moderado aprox. 15 minutos.

Retirar dejar enfriar un poco y luego desmoldar sobre rejilla.

La masa restante se trabaja igual.

**Pionono.** Forrar el fondo de una placa de 30x25 con papel blanco (sulfito, de manteca, de panadería).

Batir con batidora los huevos, la miel y el azúcar hasta que estén espesos y de color claro (punto cinta).

Aproximadamente 10 minutos.

Volcar sobre la placa y emparejar bien con una espátula.

Llevar a un horno caliente aproximadamente 8 a 10 minutos o hasta que esté apenas dorado.

Retirar, sacarle el papel y dejarlo apoyado sobre otro papel limpio.

Espolvorearlo con un poco de azúcar y pasarle dos veces el palote para afinarlo.

Hacer otro pionono igual.

**Crema pastelera.** Poner en una cacerola los huevos y mezclarlos con el azúcar. Agregar de a poco la harina. Incorporale la leche caliente siempre revolviendo



hasta que la harina y demás ingredientes estén incorporados.

Llevar al fuego mezclando continuamente hasta que espese y una vez que rompe el hervor se deja dos minutos y se retira.

Agregar la vainilla y dividir la crema en dos partes iguales.

A una de ellas incorporarle el chocolate cobertura rallado. Mezclar hasta que esté disuelto.

Dejar enfriar mezclando cada tanto para que no forme película en la superficie.

Una vez fría la crema se le agrega 1 taza de crema de leche batida espesa.

Mantener en la heladera hasta el momento de usar.

A la crema pastelera restante agregarle 300 gramos de dulce de leche Mezclar hasta que esté incorporado.

Enfriar igual que la anterior y luego incorporarle 1 taza de crema de leche batida espesa.

Mantener en la heladera.

**Praliné.** Se pone en una cacerola chica el azúcar, se lleva al fuego y se va revolviendo siempre hasta que esté color caramelo.

Incorporar las nueces picadas, mezclar rápidamente y volcar sobre un mármol enmantecado.

Con una espátula emparejar el caramelo. Dejar enfriar y luego picar con una cuchilla.

**Armado de la torta.** Para apoyar la torta se empleó una base de telgopor que se cortó con la misma forma que la torta.

Se comienza el armado con la torta de chocolate. Se corta la torta a la mitad y se apoya una mitad sobre la base.

Se pincela con el almíbar un poco y sin que llegue a los bordes (2 centímetros de los bordes sin bañar aprox. para que el exceso de humedad no se transmita después al baño).

Se rellena generosamente con la crema de chocolate (2 centímetros de los bordes sin relleno por el mismo motivo que el anterior). Se esparce praliné y se cubre



con la otra mitad de la torta.

Segunda capa. Se pincela esta capa con almíbar de la misma forma que la anterior y se rellena con crema pastelera al dulce de leche.

Tercera capa. Se cubre con la masa crocante y se distribuye algo de crema de chocolate y praliné.

Cuarta capa. Sobre esta crema se apoya la plancha de merengue. Se cubre con crema pastelera al dulce de leche.

Quinta capa. Sobre esta crema se apoya la otra masa crocante y se distribuye algo de crema de chocolate y praliné.

Sexta capa. Sobre la crema de chocolate se apoya la mitad de la otra torta de chocolate. Se pincela con almíbar y se cubre con crema pastelera al dulce de leche.

Séptima capa. Finalmente se cubre con la mitad restante de la torta de chocolate. Ahora es el momento de cubrir todos los bordes de la torta para que la terminación quede más prolija.

Para ello utilizamos el pionono que se elaboró anteriormente.

Se toma la medida del alto de la torta y se cortan tiras de pionono que tengan esa medida.

Se untan las tiras con algo de dulce de leche y se va forrando todo el borde de la torta hasta terminar. Una tira se va uniendo con la otra ajustándola bien con las manos para que no se note la union.

Ahora la torta está pareja y pronta para forrar con el baño wilton.

Se cubre toda la superficie con dulce de leche a temperatura ambiente. Una vez untada toda la superficie, con ayuda de una espátula se le quita el excedente de dulce (esto se hace para que la cantidad de dulce sea muy poca y solo para que el baño Wilton pegue).

**Baño Wilton.** Poner en un recipiente de loza o vidrio o plástico, el agua y espolvorear la gelatina. Dejar durante unos minutos para que se hidrate. Agregar la glucosa y llevar a baño María con el agua a temperatura ambiente. Cuando el agua comienza a hervir dejar un minuto y medio y retirar.



Esto nos asegura el punto exacto de la gelatina. Estos tiempos se deben respetar. La preparación debe quedar líquida y bien transparente.

Incorporar el jugo de limón.

Agregar azúcar impalpable hasta formar una masa que se pueda trabajar con las manos.

Volcarla sobre la mesa previamente cubierta en forma abundante con azúcar impalpable.

La cantidad de azúcar que puede llevar este baño depende del calor de las manos, de la temperatura ambiente y del grado de humedad que hay en el momento de su elaboración.

Pero no excederse del máximo que dice la receta (un kilo y medio) pues el baño no quedaría bien.

Se amasa bastante, cuanto más se amasa más blanco queda el baño (aunque de por sí este baño no es de un blanco inmaculado) .

La señal de que está pronto es cuando el baño ya no se pega más en las manos.

En ese momento se cubre con papel plast (nailon, plástico) y nos lavamos las manos y el lugar donde se va a estirar la masa. Esto se hace para que no se formen imperfecciones durante el estirado.

Estirarlo de medio centímetro de espesor y dándole la forma de la torta.

Para estirarlo nos ayudamos con un poco de fécula (almidón de maíz, chuño) para que no se nos pegue.

Cómo se calcula el tamaño que se debe estirar.

Se mide la superfice, más los altos de la torta, más cinco centímetros más para que los frunces que se puedan formar queden hacia afuera.

Una vez logrado el tamaño deseado se le pasa al palote un poco de fécula y se arrolla el baño para colocarlo sobre la torta.

Toda la superficie de la torta tiene que estar apenas untada con **dulce de leche**.

Pero no en exceso solo apenas para que al apoyar el baño este se adhiera con facilidad.

El dulce de leche debe estar fuera de la heladera a temperatura ambiente y no se puede diluir con nada.



Solo se puede entibiar un poco para facilitar cuando se está untando la torta. Se distribuye el dulce de leche con una espátula y se quita el excedente pasando la espátula al final.

Esto se hace para que una vez forrada la torta no presente defectos, como globitos o arrugas por abusar del dulce de leche.

De no tener dulce de leche se puede sustituir por mermelada pero que tenga la misma consistencia que el dulce de leche

**Como se agrega color al baño Wilton.** Si tienen mucha práctica con este baño pueden agregarle el color deseado desde el principio, es decir cuando los ingredientes están líquidos.

De no tener práctica conviene agregar el color una vez terminado de amasar.

Esto se hace dado que una vez seco el color se acentúa bastante.

A este baño se le dió un tono salmón pálido que se agregó desde un principio.

Igualmente, una vez terminado se le puede ir agregando de a pequeñas cantidades de color hasta lograr un tono siempre menor del que queremos lograr. Cada pequeña cantidad de color que se agrega se distribuye en el baño amasándolo hasta que quede parejo.

En este caso, como la torta es muy alta les sugerimos cubrirla con el baño en dos etapas. Esto facilita a quienes no tienen práctica.

Comenzamos por cubrir la parte superior de la torta.

Para ello se procede a dibujar sobre un papel el molde de la base de la torta. A ese molde se le agregan 2 centímetros más aprox. de contorno.

Se toma una parte de la masa y con ayuda de un poco de almidón de maíz y el palote, se estira hasta medio centímetro de espesor.

Apoyar el molde y cortar todo el contorno. Arrollar la masa en el palote y apoyarla sobre la parte superior de la torta.

Apoyar las manos e ir alisando y emparejando el baño muy suavemente para que quede bien adherido.

Luego estirar el resto de la masa, de medio centímetros de espesor, en una franja que tenga de ancho el alto de la torta y de largo el contorno.



Arrollar en un palote chico, previamente espolvoreado con un poco de almidón de maíz. Apoyar el baño en el borde e ir girando hasta terminar.

Con las manos apoyadas lo vamos afirmando suavemente para que se adhiera bien.

Una vez forrada la torta se prepara **Baño Glasé** de dos claras.

Una vez pronto el glasé dividirlo en dos o tres recipientes y agregarle color.

En este caso se utilizó color salmón como el de la torta pero en colores más suaves. Las diferentes graduaciones de color le dan un toque delicado a la torta.

Se pone un poco de glasé en la manga y se decora el borde con el puntero de hacer volados (el número de este puntero varía según la marca). Se van superponiendo volados con los diferentes tonos de salmón.

El resto de la torta se va decorando con este puntero y con un puntero liso chico.

Con este puntero se realizaron puntos, motitas y líneas curvas. (Puntero 3).

**Piezas decorativas.** Las cuatro piezas (semiconos) con que se decoraron la torta se realizaron aparte y días antes.

Se emplearon cuatro moldes con formas de medios conos, glacé blanco y puntero liso número 3.

Se enmanteca apenas cada uno y se forra con papel manteca, amoldándolo bien.

El papel que sobra se dobla hacia adentro.

Con manga y puntero se pasa glacé blanco en forma de zig-zag en todos los bordes y en el centro solo en el medio.

Se coloca un pedazo de tul adhiriéndolo a las líneas donde hay glacé.

Una vez adherido se vuelven a repetir las mismas líneas anteriores.

Luego se va rellenando la figura con líneas redondeadas hasta completar.

Una vez terminado ésto se vuelven a repasar las líneas iniciales de los bordes para que la pieza tenga más consistencia.

Se recorta el excedente de tul.

Apenas terminada la pieza y antes de que el glacé endurezca se fueron intercalando a gusto perlititas y lentejuelas blancas.

Las piezas, una vez terminadas se colocan en un lugar seguro y sin tapar con



nada para que el aire las ayude a secarse.

Debe ser un lugar seco y dejarla dos o tres días.

Luego con cuidado se retira el molde y se recorta el papel sobrante.

Se guardan las piezas en cajas herméticas hasta el momento de utilizarlas.

Se pegan a la torta con glasé (estas piezas se deben retirar de la torta al cortarla ya que no son comestibles por las perlas y lentejuelas). Los angelitos también se pegan con glasé y este es el sentido que les dimos: el angelito mayor representa la bebé Bautizada y el más chico el Ángel de la Guarda que la acompaña.

En el centro y en algún borde se agregaron hojas de chocolate blanco y color café con leche pálido.

Una vez finalizada la torta se apoyó en un rectángulo más grande de telgopor cuyas puntas fueron redondeadas.

Se cubrió esta base con un minimantel realizado en gasa blanca con puntilla en los bordes y a todo el contorno de la torta se le puso varias capas de volados de tul que se salpicaron con puntos de glasé color salmón pálido.



# TORTA ROMÁNTICA



**Porciones: 30**

## Crema de chocolate

- 3 yemas
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de café soluble
- 2 cucharadas de cacao
- 200 gramos de chocolate cobertura semiamargo
- 2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor
- 2 tazas de crema de leche o nata
- 60 gramos de manteca

## Pionono

- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de miel
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de fécula (chuño, maicena)
- 100 gramos de dulce de leche

## PREPARACIÓN

### *Preparación de la masa.*

Batir a mano la manteca con los azúcares hasta formar una crema.  
 Aparte, cernir la harina con la sal e incorporarle la harina de almendras.  
 Volcar sobre la manteca y comenzar a mezclar hasta unir todo formando una masa.  
 Ponerla en una bolsa de nailon o plástica y dejarla en la heladera hasta el día

## INGREDIENTES

### Masa

- 300 gramos de manteca pomada
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1/2 taza de azúcar impalpable (60 gramos) (glas, pulverizada)
- pizca de sal
- 100 gramos de harina de almendras
- 3 y 1/2 tazas de harina (400 gramos)

### Para bañar y decorar la torta

- glasé
- 2 claras
- 1/2kg de azúcar impalpable (500 gramos) (glas, pulverizada)
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- colorante vegetal rojo, amarillo, verde, naranja, lila
- 1/2 taza de crema de leche
- 2 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)

### Crema al sambayón o sabayón

- 2 yemas
- 1/4 taza de azúcar (50 gramos)
- 3 cucharadas de harina
- 3/4 taza de vino Garnacha (o un buen vino dulce)
- 1 taza de crema de leche o nata
- 1 cucharada de manteca



siguiente.

Dividir la masa en cuatro partes iguales.

Estirar cada parte con el palote y con ayuda de un poco de harina.

Se estira hasta lograr la medida necesaria como para cortar un óvalo de 29cm de largo y 20cm de ancho.

Con ayuda de una espátula ancha se acomoda con cuidado sobre una placa limpia y se lleva a cocinar a horno moderado durante 12 a 15 minutos o hasta que esté bien cocida y dorada. Apoyarla sobre una rejilla y dejarla enfriar.

Repetir lo mismo con el resto de la masa.

Estas planchas una vez cocidas y frías toman una consistencia crocante y su sabor es muy rico.

### ***Pionono***

Poner en el recipiente de la batidora los huevos, el azúcar y la miel. Batir durante 8 minutos o hasta que la preparación se torne espesa y más pálida (punto cinta).

Retirar e incorporar la harina cernida con la fécula en forma suave y envolvente.

Volcar esta preparación sobre una placa de 30x35 previamente forrada con papel blanco (manteca, sulfito, de panadería).

Distribuir bien con ayuda de una espátula. Llevar a un horno caliente en la parte alta del horno durante 8 a 10 minutos.

Retirar, quitar el papel y reservar.

### ***Crema de chocolate.***

Poner a hidratar la gelatina en media taza de leche. Una vez hidratada ponerla 30 segundos en el microondas o a baño María hasta que esté bien disuelta.

Calentar media taza de crema de leche e incorporarle el chocolate cobertura en trozos. Revolver hasta que se disuelva el chocolate. Agregar y disolver la harina en esta preparación caliente.

En un recipiente, poner las yemas junto con el azúcar mezclando bien.

Incorporar el café soluble y el cacao.

Agregar la crema de leche con el chocolate y la harina. Mezclar todo, añadir la gelatina y el resto de la crema de leche.



Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que espese y rompa el hervor.  
Retirar, incorporar la manteca de a poco y mezclando enérgicamente. Poner en un baño de María invertido hasta que enfríe.

### ***Crema al sambayón.***

Batir las yemas con el azúcar hasta formar una crema. Agregar la harina y mezclar.

Calentar la crema de leche e incorporarla siempre revolviendo.

Luego el vino. Llevar al fuego y revolver siempre hasta que la crema espese y levante el hervor.

Retirar, agregar la manteca batiendo enérgicamente y dejar enfriar en un baño María invertido.

### ***Armado de la torta.***

En el momento de comenzar a armar la torta debemos de tener las cremas bien frías y con consistencia espesa.

Es conveniente ponerlas un rato en la heladera.

Apoyar una plancha sobre la bandeja elegida. Cubrir con abundante crema de chocolate, apoyar otra plancha y cubrir con la crema al sambayón. Continuar así hasta terminar. Llevar a la heladera hasta que la torta esté bien firme.

Luego retirarla y untar todos los bordes con dulce de leche pero en muy poca cantidad.

Cortar el pionono en tiras que tengan el alto de la torta y forrar todo el borde la torta. Llevar a la heladera.

### ***Glasé.***

Cernir el azúcar.

Poner las claras en el recipiente de la batidora junto con el limón y 400 gramos de azúcar.

Se mezcla bien y se baten a velocidad máximo 5 minutos o hasta que la preparación quede bien blanca y cremosa.

Luego se va agregando de a poco el azúcar restante batiendo a mano hasta que



vaya perdiendo el brillo y se formen picos firmes.

El glasé se divide así:

cuarta parte ponerla en una taza

un poco más de cuarta parte ponerla en otra taza

el resto ponerlo en un bol.

Para cubrir la superficie y bordes de la torta.

A la primera cuarta parte se le agrega de a gotas agua hirviendo hasta formar una crema con la consistencia necesaria como para cubrir la superficie de la torta y los bordes.

Con la parte siguiente se decora la torta con manga y puntero rizado a gusto de cada uno.

En este caso se decoró todo el borde superior e inferior. En la parte superior de la torta y en uno de los bordes se hizo un pequeño montículo con el glasé que nos servirá para apoyar las flores.

Una vez terminada de decorar con la manga se vuelve a poner en la heladera.

Flores con el glasé restante. El glasé que queda se divide en pequeñas porciones en pots distintos.

Se le agrega a cada uno de ellos el color elegido para las flores y las hojas.

Se va trabajando de a un color por vez agregándole azúcar impalpable hasta formar una masa que se pueda extender con un pequeño palote.

Con cortantes de flores se van marcando las flores de distintos tamaños y colores.

En este caso se formaron flores naranjas, blancas, rosadas, amarillas y lilas.

Con un bolillo bien pequeño se va afirmando suavemente en el centro de la flor para ahuecarlo un poco.

Lo mismo se hace con los pétalos para darles forma y en su conjunto la flor tenga armonía.

En el centro podemos ponerle crispis de chocolate para formar el botón y se pega con un poco de glasé o bien confititos de colores o bien con un poco de glasé batido y con un conito de papel ir formándolos de distintos colores.

Con la masa verde formar las hojas con cortantes de hojas o bien cortándolas con

una ruedita o una hoja de bisturí.

Se ponen a secar sobre superficies curvas para darles formas.

Al día siguiente se termina de decorar la torta acomodando las flores y hojas ya secas distribuyéndolas a nuestro gusto.

Para terminar se bate la crema de leche con el azúcar hasta espesar y empleando manga y puntero se termina de rellenar la superficie y los bordes dándole otro tono además del blanco del baño y del colorido de las flores.

Esta torta queda especialmente rica si se come fría. Puede permanecer fuera de la heladera una hora antes de servirla, no más, ya que la crema chantillí fuera del frío se derrite fácilmente.



## TORTA SACHER, LA ORIGINAL



**Porciones: 8 aprox.**

### Para rellenar y bañar

mermelada de damasco

1/4 taza de leche (60cc.)

200 gramos de chocolate cobertura

50 gramos de manteca (mantequilla)

### INGREDIENTES

1 taza de **manteca pomada** (200 gramos) mantequilla

60 gramos de **azúcar** impalpable (glas, lustre, pulverizada)

6 yemas

200 gramos de chocolate semiamargo

1 taza de harina (120 gramos)

1/4 taza de almidón de maíz (fécula, chuño) (30 gramos)

1/2 cucharadita de bicarbonato

3 cucharaditas de polvo de hornear

1 cucharadita de café soluble

1/2 cucharadita de canela

1/4 taza de cacao amargo (40 gramos aprox.)

6 claras

60 gramos de azúcar impalpable (glas, lustre, pulverizada)

1/2 taza de almendras (50 gramos) procesadas

### PREPARACIÓN

Poner el chocolate en un recipiente y cubrirlo con agua caliente.

Tapar el recipiente y dejarlo en descanso sin tocar.

Aparte, batir la manteca hasta que quede blanca y cremosa.

Agregar el azúcar y continuar batiendo hasta que esté incorporada.

Mezclar aparte las yemas e incorporarlas de a poco durante el batido.

Retirar de la batidora.

Volcar el agua caliente del chocolate y agregar el chocolate blando a la preparación anterior.

Mezclar hasta integrarlo.

Cernir todos los ingredientes secos, la harina, el almidón, el bicarbonato, el polvo de hornear, el café, la canela y el cacao.

Batir las claras con el azúcar impalpable hasta merengue firme.

Agregar la mitad del merengue a la preparación anterior, mezclando bien hasta incorporarlo.



Añadir los ingredientes secos, las almendras molidas y por último el resto del merengue en forma lenta y envolvente.

Se emplea para cocinarlas dos torteras de 26cm. de diámetro.

No se enmanteca el molde solo se forra el fondo con papel blanco.

Se vuelca la preparación en las dos torteras y se lleva a cocinar a un horno bajo (150° a 160°) durante 30 a 35 minutos aprox. o hasta que las tortas estén cocidas.

Se retiran y se enfrían sobre rejilla.

Se unen con la mermelada de damasco previamente calentada un poco para facilitar la distribución.

Se cubre apenas, toda la torta, con algo de la mermelada.

**Baño.** Picar el chocolate. Calentar la leche y volcarla sobre el chocolate.

Mezclar hasta que esté disuelto. Mantener en un baño María y agregar la manteca pomada.

Mezclar hasta incorporar la manteca.

Retirar del baño María. Poner un poco del baño en un cucurucho de papel.

Volcar el resto sobre la torta cubriéndola totalmente.

Escribir con el cucurucho la palabra Sacher en el medio.

Torta sacher, deliciosa, famosa y conocida en todas partes del mundo fue creada por Franz Sacher en el año 1832.

Franz Sacher era el chef pastelero del mariscal Metternich.

Esta deliciosa torta recién fue reconocida 1876 cuando su hijo fundó el famoso Hotel Sacher en Viena que hoy día continúa su fama a través de las delicias que elaboran.

Si bien fueron varias las opiniones sobre su relleno y su baño, la versión que predominó fue la defendida por el Hotel Sacher de rellenarla al medio con mermelada de damascos y después cubrirla con la misma mermelada y bañarla con **chocolate**. Tener en cuenta una regla infaltable cada vez que uno la realiza debe ponerle su nombre en la torta.



# TORTA DE CUMPLEAÑOS



**Porciones: 40**

## INGREDIENTES

### *Primera torta*

4 huevos  
1 y 1/2 taza de azúcar (300 gramos)  
1 y 1/2 taza de harina (180 gramos)  
1/2 taza de fécula (maicena, chuño)  
1 cucharada de polvo de hornear  
pizca de sal  
1/2 taza de leche hirviendo (125cc.)  
100 gramos de manteca

### *Crema de chocolate*

3 yemas  
1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
1 cucharada colmada de harina  
50 gramos de chocolate semiamargo rallado  
100 gramos de manteca  
2 tazas de leche caliente (500cc.)

### *Segunda torta*

6 huevos  
2 y 1/4 tazas de azúcar (450 gramos)  
2 tazas de harina (240 gramos) más 2 cucharadas  
3 cucharadas de cacao amargo  
1 y 1/2 cucharadas de polvo de hornear  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
pizca de sal  
150 gramos de manteca  
3/4 taza de leche caliente (180cc.)  
Almíbar liviano para bañar la torta  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
2 tazas de agua (500cc.)  
1 cascarita de naranja

### *Crema pastelera*

2 huevos  
1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
3 cucharadas de fécula (maicena, chuño)  
2 tazas de leche fría  
2 cucharaditas de vainilla  
100 gramos de manteca



**Baño de merengue cocido**

1 taza de claras

3 tazas de azúcar (600 gramos)

3 cucharadas de azúcar impalpable

1 imagen comestible para decorar tortas de los Backyardigan que se compran en las casas de venta de artículos de repostería.

Con la imagen viene la explicación detallada de como colocarla perfectamente.

En este caso se eligieron a los Backyardigan pero puede ser cualquiera que sea de la preferencia del cumpleañero.

**PREPARACIÓN**

Aclaración. Es preferible realizar la torta con anticipación (24 a 48 horas antes) y luego rellenarla.

**Almíbar.**

Poner el azúcar en una cacerola chica, luego el agua y la cascarita de naranja.

Llevar al fuego y una vez que levante el hervor se deja 8 minutos y se retira dejándolo enfriar.

Sacar la cáscara de naranja.

**Preparación de la torta.**

Enmantecar y enharinar muy bien un molde rectangular de 30x40 centímetro.

Batir con batidora eléctrica los huevos junto con el azúcar durante 15 minutos.

Calentar la leche junto con la manteca hasta punto de hervor.

Cernir la harina junto con la fécula, el polvo de hornear y la sal.

Una vez terminado el batido de los huevos ir incorporando la harina, siempre batiendo, intercalando con la leche caliente.

Este proceso se puede realizar en tres o cuatro veces.

Volcar la preparación en el molde y llevar a un horno suave durante 40 a 45 minutos (el tiempo de cocción depende de cada horno) o hasta que esté cocida y algo dorada.

Retirar, dejar enfriar un poco y luego desmoldar sobre una rejilla para que termine de enfriar bien

**Segunda torta.**

Proceder de la misma forma que la anterior con las medidas y los ingredientes indicados.

**Crema de chocolate.**

Agregar el chocolate rallado a la leche caliente. Revolver hasta que se disuelva.

Poner en una cacerola las yemas con el azúcar y la harina.



Mezclar bien e incorporar de a poco la leche caliente con el chocolate.  
Llevar a fuego suave, revolviendo siempre hasta que espese y levante el hervor.  
Dejar dos minutos más y retirar.  
Se le incorpora la manteca cortada en trozos de a poco y mezclando rápidamente.  
Se deja enfriar bien antes de usar.

### ***Crema pastelera.***

Poner en una cacerola los huevos, el azúcar y la fécula.  
Mezclar bien e incorporar de a poco y siempre revolviendo la leche fría.  
Llevar al fuego, continuar mezclando hasta que la crema espese y levante el hervor.  
Dejar dos minutos más y retirar.  
Se le incorpora la manteca en trozos, mezclando rápidamente.  
Se deja enfriar bien antes de usar.

### ***Armado de la torta.***

Se cortan las tortas en dos o tres capas de aproximadamente 1 a 1 y 1/2 centímetros de espesor.  
Se apoya la primera capa de vainilla sobre la bandeja.  
Se pincela con el almíbar sin que llegue a los bordes y no más de tres o cuatro cucharadas por capa.  
Se cubre generosamente con la crema de chocolate y se cubre con una capa de torta de chocolate.  
Se continúa así intercalando los colores y los gustos de las cremas hasta terminar.  
La última capa no se baña con el almíbar.

### ***Merengue cocido.***

Poner en una cacerola las claras y el azúcar.  
Mezclar bien y luego llevar al fuego revolviendo siempre hasta que el azúcar se disuelva y esté caliente la preparación.  
Retirar y batir con batidora eléctrica hasta que tome punto de merengue firme.  
Una vez pronto el merengue incorporarle el azúcar impalpable.  
Cubrir primero toda la torta con el merengue con la ayuda de una espátula. Menos el lugar donde se va a colocar la lámina.  
Decorar el resto de la torta con manga y puntero al gusto de cada uno.  
Espolvorear con confites de colores.  
Dejar que el merengue se seque y finalmente colocar la lámina sobre la torta.



## TORTA PRENUPCIAL



### 34 porciones

#### INGREDIENTES

##### Masa

2 y 1/2 taza de harina total 300grs  
 1cdta de polvo de hornear  
 1cdta de sal  
 200grs de manteca fría  
 3 yemas  
 1 huevo  
 1/2taza de azúcar  
 1/4 taza de licor de limón o a gusto

##### Merengue para decorar

6 claras  
 2 tazas de azúcar total 400grs

##### Crema

3/4 taza de jugo de limón total 180cc  
 1 taza de agua total 250cc  
 1 taza de jugo de naranja total 250cc  
 1 taza de almíbar de durazno total 250cc  
 2cdas de ralladura de naranja  
 4cdas de gelatina sin sabor o 4 sobres  
 8 yemas  
 8 claras  
 2cdas coposas de fécula o maizena o chuño  
 2 tazas de azúcar total 400grs  
 100grs de manteca

### PREPARACIÓN

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y la sal.

Aparte, trabajar la manteca con el azúcar hasta formar una crema y agregarle las yemas y el huevo de a poco y revolviendo siempre.

Por último, agregar la harina cernida con el polvo de hornear y la sal intercalando con el licor, trabajar con las manos solo lo necesario como para formar un bollo. Envolver en papel film y llevar a la heladera hasta que la masa esté bien fría, de ser posible dejarla en reposo durante unas horas.

Retirar la masa de la heladera, apoyarla sobre la mesada ligeramente enharinada y enharinar también el palote. Comenzar a estirar del centro hacia los bordes y girar la masa 90° y continuar estirando hasta que quede lo suficientemente fina como para cubrir la tartera cómodamente.



Doblar la masa en tres partes, apoyarla sobre un tartera desmontable de 33cm de diámetro y comenzar a acomodarla desdoblándola nuevamente.

Pinchar la masa y cubrirla con papel aluminio bien ajustado al molde.

Llevarla al congelador o al freezer y dejarla durante unas horas o toda una noche.

Llevarla a cocinar a horno caliente durante 10\ luego llevar a una temperatura media y dejar 5\ más. Quitar el papel aluminio y dejar que termine su cocción cuidando que no se queme.

Retirar y dejar enfriar.

Crema. Poner a hidratar la gelatina con un poco de agua fría, luego ponerla 30 segundos en el microondas o a baño María, hasta que esté caliente.

Batir las yemas con 200grs de azúcar hasta que estén espumosas, agregar la fécula, la gelatina y mezclar bien. Luego el jugo de limón, el agua, el jugo de naranja, el almíbar y la ralladura de naranja. Llevar al fuego revolviendo continuamente hasta que espese y rompa el hervor.

Llevar a baño María invertido para que la crema se enfríe.

Mientras tanto, poner las claras en una cacerola junto con el azúcar restante, llevar al fuego revolviendo siempre hasta que la preparación esté caliente.

Retirar y poner en la batidora hasta que el merengue esté bien firme.

Incorporar la crema al merengue mezclando suavemente y volcar sobre la tarta emparejando con una espátula. Llevar a la heladera mientras se prepara el merengue.

Merengue. Poner en una cacerola las claras junto con el azúcar. Mezclar bien y llevar al fuego batiendo con batidora eléctrica hasta que el merengue esté bien blanco y al batir se formen rallas que no se borren.

Retirar del fuego y continuar batiendo, agregándole 2 cucharadas de azúcar impalpable. Cuando el merengue se une en las espátulas formando una bola significa que está pronto.

Poner el merengue en una manga con el puntero elegido y comenzar a decorar la tarta haciéndole un borde rizado importante y luego continuar decorándola a gusto de cada uno.

En este caso que quisimos hacer un postre de bodas simbólico, salpicamos la tarta con flores en glacé y en el centro le pusimos tul de ilusión. Llevar a la heladera durante cuatro horas como mínimo.



## TORTA DE CHOCOLATE ACARAMELADA



**Porciones: 20 aproximadamente**

### INGREDIENTES

#### ***Bizcochuelo***

6 claras  
6 yemas  
2 tazas de azúcar (400 gramos)  
2 y 3/4 tazas de harina (330 gramos)  
1/2 taza de cacao  
1 cucharadita de bicarbonato  
1 y 1/2 cucharada de polvo de hornear  
3/4 taza de agua caliente (180cc.)  
2 cucharaditas de vainilla o ralladura de naranja

#### ***Baño de merengue cocido***

3 claras  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
1 cucharadita de vainilla

#### ***Hojas de chocolate***

Para realizar las hojas de chocolate sugerimos ver la sección "Como preparar hojas de chocolate".

### PREPARACIÓN

El bizcochuelo conviene prepararlo unos días antes para poder cortarlo y rellenarlo mejor.

#### ***Relleno***

1/2kg de ricota (requesón)  
1/2 taza de leche (125cc.)  
1 cucharada de gelatina sin sabor  
3/4 taza de azúcar (150cc.)  
1 cucharadita de vainilla  
1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)  
3 claras  
100 gramos de cerezas en almíbar  
1 lata de duraznos en almíbar

#### ***Para decorar***

Caramelo hilado  
3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
agua  
Grageas de chocolate



Poner en el recipiente de la batidora las claras con dos cucharadas de azúcar y dejar batiendo hasta que estén bien firmes.

Aparte batir las yemas hasta que queden claras y algo espesas, aproximadamente 10 minutos.

Luego se agregan las claras de a poco y siempre batiendo y el azúcar restante en forma de lluvia.

Seguir batiendo 10 minutos más.

En otro recipiente, cernir la harina, el cacao, el bicarbonato y el polvo de hornear.

Retirar la preparación de la batidora e ir incorporando la mezcla de harina alternando con el agua hirviendo, siempre en forma lenta y envolvente para no bajar el batido.

Enmantecar y enharinar los bordes de un molde de 26cm de diámetro y forrar el fondo con papel blanco.

Llevar a horno entre bajo y moderado 170° durante 45 minutos aproximadamente.

Recuerden que es preferible no apurar su cocimiento, es mejor que demore un poco más y que resulte parejo sin llegar a quemarse.

Una vez cocido desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar.

Relleno. Pasar la ricota por la máquina de procesar junto con media taza de azúcar.

Aparte poner la leche en una taza y espolvorear la gelatina dejándola durante 10 minutos para que se hidrate. Llevarla a baño María hasta que esté disuelta.

Retirar y volcar sobre la ricota, mezclar y dejar enfriar.

Aparte batir la crema hasta que esté bien espesa e incorporarla a la preparación anterior.

Por último batir las claras junto con la cuarta taza de azúcar restante hasta que estén bien firmes.

Agregar la crema a las claras mezclando suavemente.

Armado de la torta. Se emplea para el armado una tartera desmontable de 26cm.

Cortar el bizcochuelo en tres capas.



Apoyar una capa sobre el molde elegido.

Cubrir con la crema, esparcir algunas cerezas cortadas a la mitad, duraznos cortados en gajos y nuevamente crema.

Apoyar la segunda capa de bizcochuelo, bañar con un poco de almíbar y volver a repetir la operación anterior.

Cubrir con la tercera capa de bizcochuelo y bañar con un poco de almíbar. Llevar a la heladera durante 4 o 5 horas para luego poder decorar.

Desmoldar la torta, dejando la última capa bañada con el almíbar como base.

Merengue. Poner en una cacerola chica las claras junto con el azúcar.

Mezclar bien y luego llevar al fuego y comenzar a batir con batidora eléctrica. A medida que se bate las claras van aumentando su volumen y la preparación se vuelve bien blanca y espesa.

Luego de 5 minutos aproximadamente, al pasar la batidora se van a formar dibujos o líneas que permanecen sin borrarse. Se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que la preparación se enfríe y se una toda en los batidores formando una bola.

Se decora con merengue solo la parte superior de la torta, empleando un puntero rizado grande.

Se unta apenas con dulce de leche todo alrededor de la torta y se cubre con grageas de chocolate.

Caramelo hilado. Se pone en una cacerola chica el azúcar y se cubre apenas con agua. Se lleva al fuego y se deja sin tocar para nada hasta que tome color caramelo.

Retirar del fuego dejar entibiar y con ayuda de un tenedor ir mojándolo en el caramelo y llevando los hilos hacia el merengue. Repetir esta operación todas las veces que sea necesario hasta cubrir el merengue a nuestro gusto.

Por último salpicar con hojas de chocolate.



# TORTA DE CUMPLEAÑOS DE CHOCOLATE



196

40 PORCIONES

## Ingredientes:

bizcochuelo de chocolate  
merengues  
torta de manteca  
almíbar  
crema de leche, nata  
crema de manteca de chocolate  
baño de chocolate  
1 molde de 30X25

## **BIZCOCHUELO**

7 huevos  
1 y 1/4 taza de azúcar  
2 tazas de harina 0000 menos 3cdas  
2cdas de cacao o 3cdas de cocoa  
2cdtas de polvo de hornear  
pizca de bicarbonato

## PREPARACIÓN

Poner en el recipiente de la batidora los huevos junto con el azúcar y dejar batiéndolos durante 15\' aproximadamente o hasta que llegue a punto cinta.

Cernir la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato y el cacao, dos veces.

**CURSO AVANZADO**



Agregar de a poco a la preparación de huevo en forma envolvente para que no se baje el batido.

Enmantecar y enharinar un molde de 30X25, solo los bordes. El fondo del mismo forrarlo con un papel blanco sulfito o manteca o de panadería, y dejarlo limpio, sin enmantecar. Meter la preparación en él y cocinar en horno más bien lento, dejando que el bizcochuelo pueda levar bien y a la vez se cocine parejo.

Aproximadamente 40 o 45', aunque depende del horno.

Retirar, esperar unos minutos y desmoldar, apoyando el bizcochuelo del lado donde tiene el papel, para que no se pegue al plato.

197

### **MERENGUES**

3 claras

1 taza de azúcar

1cda de vainilla

### **PREPARACIÓN**

Poner las claras junto con el azúcar en una cacerola relativamente chica. Mezclar bien y llevar al fuego batiendo siempre con batidora eléctrica hasta que la preparación esté blanca y cremosa como el merengue. Sabemos que el merengue está pronto, porque al pasar las espátulas de la batidora, notamos que se forman rayas y que éstas no se deforman.

Retiramos del fuego, incorporamos la vainilla y continuamos batiendo hasta que el merengue se junte todo en los batidores.

Enmantecar una placa e ir formando los merengues con manga y puntero. El tamaño de los merengues debe ser más bien pequeños.

Llevar a horno bien suave y de ser necesario, dejar un poco abierta la puerta, cocinar hasta que estén secos.

Apagar el horno y dejar los merengues allí hasta el momento de utilizarlos.

### **TORTA DE MANTECA**

4 huevos

1y 1/2 taza de azúcar

1 taza de harina

1 taza de fécula

1cda de polvo de hornear

1/2 taza de leche bien caliente



100grs de manteca

## PREPARACIÓN

Batir los huevos junto con el azúcar durante 15\'.

Cernir dos veces la harina, la fécula y el polvo de hornear. Aparte calentar bien la leche junto con la manteca.

Incorporar la harina de a poco, siempre batiendo, alternando con la leche caliente, hasta terminar.

Enmantecar y enharinar muy bien el mismo molde que se utilizó para el bizcochuelo.

Verter la preparación en él y llevar a horno moderado aproximadamente 40\' o hasta que esté bien cocida.

Retirar y dejar enfriar un poco antes de desmoldar.

## CREMA DE MANTECA DE CHOCOLATE

4 yemas

1 taza de azúcar

agua

300grs de manteca

2cdas de cacao

## PREPARACIÓN

Semibatir las yemas. Aparte poner en una cacerolita el azúcar y cubrir apenas con agua.

Llevar al fuego y dejar hasta que tome punto de hilo flojo (VER PUNTOS DEL ALMÍBAR EN NUESTRA SECCIÓN ARTÍCULOS).

Retirar del fuego e incorporar este almíbar a las yemas, muy lentamente y siempre batiendo con batidora. Dejar enfriar.

Batir la manteca hasta que esté cremosa y agregar el almíbar de yemas de a poco y siempre batiendo con la batidora. Incorporar el cacao bien cernido y mezclar.

## ALMÍBAR

1 taza de agua

1 taza de azúcar

Poner el agua junto con el azúcar en una cacerola chica, llevar al fuego y dejar 5\' desde el momento que comienza a hervir.

Retirar y agregar 3cdas de coñac o ron o la bebida que se prefiera.



**ARMADO DE LA TORTA**

Cortar el bizcochuelo en dos capas y lo mismo la torta de manteca.

Batir 3 tazas de crema doble hasta que esté espesa.

Poner en una bandeja, una capa de bizcochuelo, mojar con el almíbar un poco solamente y sin llegar a los bordes.

Cubrir con cuidado con la crema de manteca y chocolate en forma abundante.

Esparcir por encima los merengues algo triturados, cubriendo toda la superficie. Por encima cubrir con abundante crema batida, ayudándose con una espátula.

Apoyar una capa de torta de manteca, mojar un poco con el almíbar, sin llegar a los bordes y cubrir con la crema de manteca y chocolate.

Cubrir todo con los merengues algo deshechos y luego la crema batida nuevamente. Repetir todo hasta terminar.

**BAÑO DE CHOCOLATE**

1 taza de crema de leche, nata

300grs de chocolate cobertura

Cortar el chocolate en trozos medianos, ponerlo en una cacerola chica junto con la crema de leche o nata y calentar un poco, retirar y mezclar bien hasta que el chocolate se haya derretido totalmente.

Volcar el baño en el centro de la torta y dejar que este se corra naturalmente, de esta forma van a quedar partes de los bordes sin cubrir, quedando más original.

Como es una torta de cumpleaños, para una persona del género masculino, se elaboró con mucho sabor pero muy sobria en cuanto a su presentación.

Y así fue, que tuvo mucho éxito entre los invitados, quien desee homenajear al género masculino en una fecha especial, pueda contar con esta opción.



## TORTA DE CUMPLEAÑOS DORADA



200

### Porciones: 30

Torta de chocolate

Son dos tortas de chocolate que lleva y cada una de ellas tienen estos ingredientes.

### INGREDIENTES

200 grs de manteca (mantequilla) a temperatura ambiente

1 y 1/2 tazas de azúcar (300 gramos)

100 gramos de chocolate en barra semiamargo

3 yemas

3 claras

3 cucharadas de azúcar

pizca de sal

1 cucharadita de bicarbonato

3 cucharaditas de polvo de hornear

2 y 1/3 de tazas de harina (280 gramos)

3/4 taza de leche (180cc.)

### PREPARACIÓN

Batir bien la manteca hasta que esté cremosa e incorporar de a poco el azúcar continuando el batido hasta integrarla totalmente.



Incorporar las yemas de a una, batiendo vigorosamente.

Añadir la esencia de vainilla.

Cortar el chocolate en trozos y derretirlo en un poco de leche caliente y luego agregarlo a la preparación anterior.

Aparte cernir la harina, el bicarbonato, la sal, el polvo de hornear e ir agregando de a poco a la crema de manteca intercalando con la leche restante.

Por último batir las claras a nieve con una cucharada de azúcar y luego agregar las dos cucharadas restantes batiendo siempre hasta que las claras estén bien firmes.

Incorporar la mitad de las claras a la preparación anterior mezclando bien hasta que esté integrada.

El resto de las claras incorporarlas en forma lenta y envolvente para que el batido no baje.

Para esta torta vamos a utilizar un molde ovalado de 37cm de largo X 30cm de ancho, midiendo la parte más ancha.

Enmantecamos bien todos los bordes y los enharinamos y el piso lo forramos con papel enmantecado.

Vertemos la preparación en él y horneamos a fuego muy suave (160 o 170°) durante 40 minutos aproximadamente o hasta que la torta esté cocida.

Una vez cocida la dejamos enfriar y luego desmoldamos sobre una rejilla.

Preparar la otra torta igual.

#### ***Plancha oval de merengue***

3 claras

1/2 taza de azúcar más 1 cucharada (115 gramos)

1/2 taza de azúcar más 1 cucharada (115 gramos)

## **PREPARACIÓN**

Batir con batidora eléctrica las claras con 1cda de azúcar hasta que estén bien firmes.

Agregar en forma de lluvia la media taza restante y continuar batiendo durante



10 minutos.

Retirar de la batidora y agregar el azúcar restante mezclando con una cuchara en forma suave y envolvente.

Para esta plancha de merengue se utiliza el mismo molde ovalado de la torta.

Se forra el piso con papel enmantecado y se enmanteca los bordes.

Se vuelca el merengue y se empareja bien con una espátula.

Se lleva a horno bien suave durante 2 horas, si fuese necesario se abre un poco la puerta del horno durante la cocción, para que no sea excesivo el calor.

Lleva 2 horas de cocimiento suave y se deja enfriar en el horno. Esta plancha debe quedar bien seca.

202

### **Crema de chocolate**

2 tazas de leche (500cc.)

3 cucharadas de fécula (almidón de maíz, chuño)

2 huevos

3 cucharadas de cacao o 4 cucharadas de cocoa de buena calidad

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

### PREPARACIÓN

Disolver la fécula con un poco de leche fría y luego incorporar el resto de leche.

Poner en una cacerola los huevos, agregar el azúcar y mezclar bien.

Incorporar el cacao mezclando.

Por último agregar de a poco la leche, revolviendo bien. Llevar a fuego suave mezclando continuamente hasta espesar. Retirar y dejar enfriar, revolviendo cada tanto.

### **Crema chantilli**

1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)

### PREPARACIÓN

Batir la crema hasta que esté bien espesa y agregar a la crema de chocolate ya fría.

Incorporar luego 3/4 taza de dulce de leche. Mezclar todo bien.



**Almíbar**

1 taza de agua (250cc.)

1 taza de azúcar (200 gramos)

**PREPARACIÓN**

Poner en una cacerolita el agua y el azúcar, llevar al fuego y cuando comience a hervir se deja 5 minutos y se retira y se deja enfriar.

**Armado de la torta**

Poner una de las torta de chocolate sobre la bandeja definitiva.

Bañar con el almíbar pero no demasiado para que no quede demasiado húmeda. Dejar dos cm del borde sin bañar para que en el momento de decorarla el baño se adhiera mejor.

Una vez bañada la torta, cubrir abundantemente con la crema distribuyendo el relleno en forma pareja con una espátula.

Luego apoyar con cuidado la plancha de merengue.

Cubrir todo el merengue con abundante crema.

Aparte, bañar apenas con almíbar la otra torta de chocolate, para luego apoyarla con cuidado sobre el relleno.

**Glasé real para bañar y decorar la torta.**

Preparar un glasé de 2 claras siguiendo las instrucciones que se encuentra en la sesión glasé real paso a paso.

Agregarle al baño, una pizca de color amarillo para darle un tono suave.

Una vez preparado el baño se cubre apenas la torta con ayuda de una espátula.

Luego ponemos un poco del glasé en una manga con puntero número 22 y vamos haciendo todo un borde en la parte superior.

Luego en los costados comenzamos por el borde inferior y vamos trabajando con la manga subiendo y bajando el puntero formando un triángulo sin base.

Este dibujo se repite todo alrededor de la torta y se vuelve a repetir en el borde superior.

La parte de arriba la podemos decorar a gusto jugando un poco con nuestra



imaginación.

Podemos hacer pequeños montículos a distancias regulares y finalmente utilizando el puntero número 133 (es el que tiene muchos agujeritos) vamos esparciendo por encima todos estos hilitos que salen del puntero ya que se logra un efecto muy lindo.

Terminamos de decorar la torta formando un centro de hojas de chocolate de tamaños diferentes, salpicando el resto de la torta con algunas hojas.

Para ello empleamos 200 gramos de chocolate cobertura cortado en trozos.

Lo colocamos en un recipiente de plástico y lo ponemos sobre agua caliente fuera del fuego.

Lo dejamos allí unos minutos y mezclamos para ayudarlo a que se disuelva.

Volvemos a colocar el recipiente sobre el agua y repetimos la operación hasta que el chocolate se disuelva totalmente.

Revolvemos siempre con una cuchara o espátula para que los componentes del cobertura queden bien mezclados.

Una vez disuelto utilizamos como molde hojas naturales de diferentes plantas y de diferentes tamaños.

Éstas deben estar bien limpias y secas.

Las tomamos de a una y bañamos una de las caras con el chocolate cubriéndola totalmente. Luego apoyamos la hoja bañada sobre papel sulfito y la dejamos allí hasta que el chocolate esté totalmente seco y firme.

Luego con cuidado separamos la hoja del chocolate y así continuamos con las demás.

Esta torta queda muy rica, se presta para cumpleaños de adolescentes o para todos aquellos que les guste el chocolate.



## TORTA DE CUMPLEAÑOS PARA DÍAS CÁLIDOS



205

### Porciones: 20

Se emplea para esta torta un molde de 28 centímetros de diámetro para que quede bien baja.

### INGREDIENTES

#### ***Torta***

8 yemas  
 3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
 1 taza de cocoa (110 gramos)  
 1cda de café instantáneo  
 2cdtas de polvo de hornear  
 pizca de bicarbonato  
 1/2 taza de nueces picadas (50 gramos)  
 8 claras  
 1/4 taza de azúcar (50 gramos)

#### ***Crema de vainilla y dulce de leche***

3 yemas



3 cucharadas de azúcar  
 3 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)  
 3 tazas de leche templada (750cc.)  
 3 cucharadas de gelatina sin sabor o 3 sobres  
 1/2kg de dulce de leche  
 2cdtas de esencia de vainilla

### ***Merengue***

3 claras  
 3cdas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)

### ***Crema de leche (nata)***

1 y 1/3 tazas de crema de leche

### ***Baño de chocolate***

200grs de chocolate cobertura  
 2/3 de crema de leche (nata)

### ***Piezas de chocolate para decorar***

150grs de chocolate blanco  
 150grs de chocolate oscuro

## **PREPARACIÓN**

Batir las yemas con 3/4 taza de azúcar hasta que estén espesas y de color claro, aproximadamente 15 minutos.

Cernir la cocoa junto con el café instantáneo, el polvo de hornear y el bicarbonato.

Incorporar las nueces picadas, mezclar todo.

Agregar de a poco a la mezcla de yemas.

Batir las claras con 1/4 taza de azúcar a nieve e ir agregando con movimientos suaves y envolventes a la preparación anterior.

Enmantecar los bordes de una tortera de 28cm de diámetro y forrar el fondo del molde con papel blanco.

Volcar la preparación en la tortera y llevar a cocinar a horno suave hasta que se cocine bien sin que llegue a quemarse, aproximadamente 40'.



Una vez cocida retirar y apoyar sobre rejilla para enfriar.

### **CREMA**

Poner en un recipiente, media taza de leche.

Espolvorear con la gelatina en polvo y dejar hidratar durante 10 minutos.

Poner en una cacerola las yemas, el azúcar y la fécula mezclando bien. Incorporar de a poco las 3 tazas de leche, siempre revolviendo y luego la gelatina hidratada.

Llevar al fuego y dejar hasta que espese, sin dejar de revolver.

Retirar e incorporar el dulce de leche y la vainilla, dejar enfriar fuera de la heladera para que no se coagule demasiado por la gelatina.

Batir la crema de leche (nata) hasta que esté espesa y agregar a la preparación anterior una vez que se halla enfriado.

Batir las claras con el azúcar impalpable hasta que estén bien firmes e incorporarlas a la crema en forma bien suave y envolvente.

Una vez todo integrado, colocar la base de la torta sobre una tartera con fondo desmontable y volcar la crema en él.

Llevar a la heladera y dejarla toda una noche para asegurarnos que quede bien firme.

### **Baño de chocolate**

Poner la crema de leche en una cacerola chica y entibiar un poco sobre el fuego. Agregar el chocolate cortado en trozos, revolviendo hasta que el chocolate se derrita totalmente.

En ese momento retirar la torta de la heladera, quitarle el aro y dejarla solo apoyada sobre el fondo de la tartera.

Volcar el baño desde lo alto dejando que se esparza naturalmente sobre la torta. De esta forma van a quedar partes del borde sin cubrir, resultando más grata a la vista.

Llevar nuevamente a la heladera.

### **Piezas de chocolate**

Derretir a baño María y por separado, el chocolate blanco y el chocolate negro. Apoyar sobre el lugar de trabajo, un papel blanco que puede ser de panadería, sulfito, manteca etc.



Poner el chocolate negro en conitos de papel o simplemente en bolsas chicas de nailon e ir haciendo líneas curvas, cruzadas o cualquier figura de nuestra inventiva sobre el papel.

Lo mismo con el chocolate blanco.

Una vez secas las piezas retirarlas del papel y aplicarlas sobre toda la superficie de la torta formando las figuras que más nos agrade.

Esta torta queda muy original, además de ser exquisita y además de ser ideal cuando queremos una torta de cumpleaños fresca para quienes cumplen en primavera o verano.



## DECORACIÓN DE UNA TORTA PARA QUINCEAÑERAS



Más que a la elaboración de la torta en sí nos dedicaremos a explicar la decoración.

Tomemos en cuenta que éstas son ideas y que en base a ellas ustedes pueden agregar de acuerdo al gusto y a la creatividad personal realizándole las modificaciones que quieran.

### ***Datos que interesan.***

Los números de los punteros (boquillas) varían de acuerdo a la casa que los confecciona por eso los números que nosotros ponemos pueden coincidir o no. Lo que se debe captar es la idea y de acuerdo a ella aplicarlo.

**Primero.** Es una torta para aproximadamente 50 personas.

**Segundo.** Se empleó un molde de 40x34cm. para la base y uno de 25x20cm para la parte superior.

El alto de las tortas es de 4cm aproximadamente.

**Tercero.** La base está formada por dos bizcochuelos que se humedecieron con almíbar y se unieron con abundante crema de manteca de chocolate.

Ustedes pueden elegir el relleno que más les guste. La parte superior está formada por un bizcochuelo que se cortó a la mitad, se humedeció y rellenó igual que la base.

Una vez terminados de rellenar se apoya la parte más grande sobre la base que



se destinó para la torta.

La torta más chica se deja aparte.

## INGREDIENTES

### *Para la decoración*

dulce de leche cantidad necesaria

baño wilton

glasé real de dos claras

4 pimpollos de rosas realizadas en masa wilton

### *Colores que se emplearon*

verde hoja y verde musgo

rosado fuerte y suave

amarillo bien suave

naranja

plateado

givré(polvo plateado)

### *Punteros o boquillas*

liso número 2 para la filigrana

para volados 104

liso de 0.5cm

cortantes de corazón de distintos tamaños

## PREPARACIÓN

Una vez prontas y rellenas las tortas, el siguiente paso es untar toda su superficie con dulce de leche.

La cantidad debe ser apenas lo necesario como para cubrir la torta. Retirar con una espátula el excedente y dejarlas aparte mientras se prepara el Baño Wilton (ver arriba)

Conviene preparar una receta de Baño Wilton y utilizarla hasta que nos alcance. Luego se vuelve a preparar otra mitad de la receta sin necesidad de prepararla toda.

Una vez terminado el baño wilton se retira la tres cuarta parte del baño y el resto se guarda en bolsa plástica para que no se seque.

Se divide las tres cuartas partes a la mitad.

Una se guarda por el momento en una bolsa plástica y a la otra se le agrega de a poco color rojo o rosa fuerte y se va amasando hasta que el color quede bien



parejo de un rosa intenso.

Se toma la otra parte blanca que reservamos y la unimos a la de color.

Comenzamos a amasarla hasta que el color rosado con el blanco quede veteado (no debe quedar parejo el color sino con un aspecto marmolado) .

Se retira un trozo pequeño y se guarda en papel plástico (este poco de masa se utiliza para los corazones) .

Luego se espolvorea con almidón de maíz la mesa (ésta debe estar bien limpia) , se apoya la masa y se aplasta un poco con las manos.

Se comienza a estirar con el palote hasta lograr que el tamaño sea lo suficientemente grande como para cubrir la torta y que quede además un excedente de 5cm. Para calcular el tamaño se toma la medida de la torta en su parte superior, de lado a lado del ancho y luego de lado a lado del largo.

En este caso mide 50x42. A esta medida se le agregó 5cm más para cubrir la torta en forma generosa sin que falte.

Una vez estirada hasta lograr la medida, se espolvorea apenas la masa y el palote con almidón de maíz y se arrolla con cuidado en él.

Se apoya la masa sobre la torta cubriéndola totalmente y con las manos se va alisando toda la superficie para que el baño se adhiera bien.

El excedente que pueda quedar en los bordes se corta con un cuchillo o tijera.

Con la masa rosada que se reservó se estira medianamente fina y se cortan corazones de distintos tamaños que se pegan con jugo de limón o clara sobre la torta. Los lugares los elegimos nosotros.

Se apoya en el centro la torta de menor tamaño.

Se toma otro trozo de masa wilton para cubrir esta torta.

En este caso se le agregó apenas color amarillo y naranja para lograr un suave tono pastel que contraste con la base.

Se estira la masa con el palote de la misma forma.

Para cubrir esta torta no se respetaron estrictamente los tamaños de la misma sino que se le dio forma irregular para simular un mantel.

Segunda etapa. Preparar glase de dos claras (ver la sección de baños para tortas y salsas)



En la decoración de esta torta no se respetaron las simetrías sino que se dejó a libre expresión de lo que a la vista quedaba mejor.

Decoración de la torta más pequeña. Se realiza en papel blanco un círculo de 16cm de diámetro.

Se dobla a la mitad tres veces y ese doblez se corta en forma de onda. Se desdobla quedando formada una flor.

Se traslada este molde a una cartulina para que tenga más firmeza y se apoya en la parte central de la torta. Con un mondadientes se pincha todo el contorno para que quede la forma.

Se toma parte del glasé y se tiñe de verde. Se pone en una manga con un puntero liso bien fino (Nº 2) y con mano alzada se va haciendo todo el borde de la flor.

A partir de una de las ondas que se encuentran en las esquinas se empieza a trabajar con punto perdido, haciendo líneas curvas y formando dibujos bien pequeños.

Aprovechando el color y con el mismo puntero se hace un borde irregular todo alrededor de la torta más grande.

Utilizando el mismo color y con el puntero (boquilla) liso se hace una guarda con punto cordón en los costados de la torta grande.

Punto cordón. Se apoya, se aprieta algo y se corre la manga sin apretar afinando la figura. Una seguida a la otra tiene aspecto de lágrima.

Se aparta un poco de glasé, se le da tono plateado y se utiliza para hacer unos dibujos curvos en la torta más pequeña y un borde irregular en la parte inferior de la torta grande.

Por último, con el glasé restante se forma un color suave con una pizca de amarillo.

Se utiliza un puntero o boquilla para volados (Nº 104) y se trabaja todos los bordes de la torta más grande formando ondas que abarcan el alto de la torta.

Alrededor del mantel que cubre la torta chica se repite el mismo color realizándole un borde.

En el centro de la flor se colocan los cuatro pimpollos de rosas.



Una vez terminado el decorado se esparce apenas brisé (polvo plateado) .

Pimpollos de rosa. Se realizan con masa wilton rosada.

Primero. Se toma un pequeño trozo de masa y se forma una esfera haciéndola girar entre las manos.

Luego se acerca la esfera al canto de la mano y con el canto de la otra se hace girar un poco hasta darle forma de cono.

Se toma entre las manos otra pequeña porción de masa y con los dedos se le va dando forma de pétalo de rosa.

Este primer pétalo se envuelve alrededor del cono doblando un poco los bordes inferiores para darle más naturalidad.

Se preparan 3 pétalos más.

Con uno se envuelve el pimpollo hasta donde alcance el pétalo.

El otro pétalo se apoya en la mitad del pétalo anterior hasta donde llegue.

El tercer pétalo se apoya en la mitad del anterior y apoya donde llegue.

Así queda formado el pimpollo.

Se termina agregándole un sépalo de color verde



## TORTA DE CUMPLEAÑOS PARA UNA ADOLESCENTE



**30 porciones generosas**

### INGREDIENTES

#### **Base de la torta**

- 4 yemas
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1/4 taza de agua (60cc. aprox.)
- 200 gramos de manteca derretida (mantequilla)
- 200 gramos de chocolate cobertura derretido
- 1 taza de nueces (100 gramos)
- 1 taza de harina (120 gramos)

#### **Plancha de merengue**

- 1 plancha de merengue de 2 claras

La receta completa se encuentra en la sección de masas básicas.

#### **Torta de chocolate**

- 6 huevos
- 450 gramos de azúcar
- 300 gramos de harina
- 100 gramos de almidón de maíz (fécula, chuño)
- 3 cucharadas de cacao amargo
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 3/4 taza de leche (200cc. aprox.)
- 150 gramos de manteca (mantequilla)



**Crema de manteca de chocolate**

Para ver la receta dirigirse a la sección de baños para torta y salsas

1/2kg de dulce de leche de buena calidad

**Almíbar de naranja**

1 taza de azúcar (200 gramos)

1/2 taza de agua (125cc.)

3/4 taza de jugo de naranja (200cc. aprox.)

**Merengue para decorar**

1 taza de claras aproximadamente 6 o 7 claras

3 tazas de azúcar (600 gramos)

3 cucharadas de azúcar impalpable, (glas o pulverizada)

color naranja

**Glacé real**

1 clara

250grs de azúcar impalpable, glas o pulverizada

1cdta de jugo de limón

Para ver la receta completa (ver la sección de Baños para tortas)

**PREPARACIÓN**

Base de la torta. Poner en el recipiente de la batidora las yemas, el huevo, el agua y el azúcar, batir durante 10 minutos o hasta punto cinta y luego retirar.

Mezclar la manteca derretida junto con el chocolate cobertura también derretido e incorporar al batido mezclando bien.

Luego agregar las nueces picadas y la harina previamente cernida.

Volcar esta preparación en un molde enmantecado y enharinado de 34cm de diámetro y llevar a horno suave durante 20 minutos.

Retirar y poner sobre una rejilla a enfriar.

Torta de chocolate. Poner en un recipiente los huevos junto con el azúcar y dejar batiendo durante 15 minutos.

Aparte cernir la harina, la fécula, el cacao, el polvo de hornear y el bicarbonato.

Calentar la leche junto con la manteca a punto de hervor.

Incorporar la mezcla de harina a la preparación anterior, intercalando con la leche y manteca caliente.

Una vez todo incorporado, volcar en una tortera con bordes ondeados, enmantecada y enharinada de 30cm de diámetro y llevar a horno más bien suave durante 50 minutos o hasta que esté cocida.



Retirar y luego de unos minutos desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.

Almíbar de naranja. Poner en una cacerola el azúcar, el jugo y el agua.

Llevar a fuego fuerte y dejar hervir durante 10 minutos y luego retirar y dejar enfriar.

Armado de la torta. Poner en una bandeja redonda la torta base.

Untar generosamente con dulce de leche toda la superficie de la torta, luego con la crema de manteca y chocolate. Cubrir con trozos de merengue.

Segunda capa. Cortar la torta de chocolate a la mitad. Untar con dulce de leche y crema de manteca y apoyar sobre la capa anterior.

Bañar un poco con el almíbar pero sin llegar a los bordes.

Cubrir con dulce de leche, luego crema de manteca y trozos de merengue.

Bañar la otra capa con un poco de almíbar, cubrirla con dulce de leche y crema de manteca y luego apoyarla sobre la anterior.

Ajustar bien las capas con las manos.

Decoración de la torta.

Merengue. Poner las claras junto con el azúcar en una cacerola, llevar al fuego y revolver siempre hasta que los cristales del azúcar se disuelvan. Retirar y poner a batir con batidora eléctrica hasta que el merengue esté bien firme. Incorporar el color naranja de a poco hasta lograr un delicado tono salmón. Agregar el azúcar impalpable y retirar de la batidora.

Primero cubrir toda la torta con una capa de merengue y luego comenzar a decorar con puntero 2D todos los costados de la torta, en el borde superior se emplea el puntero 48, del lado liso, el que se utiliza para imitar canastas.

En el centro de la torta se formó un cuadrado empleando el puntero 48 del lado liso y rizado y luego se completó la decoración con glasé real y puntero bien chico como puede ser el 2 o el 3, salpicando toda la torta con pequeñas motitas. Para que quedara más original se empleó varias tonalidades dentro del tono salmón.

Finalmente se terminó la decoración con dos diminutos ramos en cada extremo, empleando para ello un cable de luz común, quitándole la parte externa y utilizando los hilos internos. Se fue rellenando cada hilo con puntos de glasé y luego se pasó por azúcar común y se fue colocando en la torta.



## TORTA INFANTIL DE UN FERROCARRIL



217

### INGREDIENTES

pionono comprado 1 o 2 de acuerdo al tamaño  
 1 paquete de barquillos comprados  
 1 paquete de galletitas rellenas rectangulares (tipo bridge)  
 10 galletitas María (u otra similar)  
 dulce de leche o crema de vainilla o crema de chocolate  
 baño de chocolate  
 pastillas de colores

#### ***Baño de chocolate***

6 cucharadas de azúcar  
 2 cucharadas de cocoa  
 2 cucharadas de manteca  
 2 cucharadas de leche

### PREPARACIÓN

En este caso se utilizó un pionono de 40x30cm.

Se cortó en cuatro tiras de aproximadamente 7cm. cada una.

Se unta tres tiras con dulce de leche o se compra una caja de postre de vainilla o chocolate de cuatro porciones y se prepara de acuerdo a las indicaciones de la caja.

Si se emplea esta crema las tiras se untan con la crema bien fría.

La cantidad de crema debe ser solo la necesaria para cubrirlo, sin excederse, de lo contrario se escaparía por los bordes.

Una vez esparcido el dulce o la crema encimar las capas.



Quedando así formado un rectángulo de cuatro capas de 40x7cm. aprox.

Se puede llevar a la heladera un rato para poder cortarlo mejor. Esto es opcional.

Se corta un trozo de 10x7cm que es la parte inicial de la locomotora.

Esta parte se apoya sobre lo que hemos dispuesto como base de la torta quedando la parte de los 10cm mirando hacia el frente.

Se apoya sobre ésta, otro trozo de 10x4cm, pegándolo con dulce o crema sobre la parte de atrás, dejando unos centímetros libres que es lo que da forma a la locomotora.

El resto del pionono se divide en cuatro partes que se ponen detrás de la máquina formando los vagones, dejándole un espacio libre entre uno y otro.

Luego aplicando el sentido común y mirando la foto, se van agregando los barquillos acostados simulando la carga del tren y un barquillo parado como chimenea.

Las galletitas tipo bridge se emplean también como carga.

A los costados se acomodan las galletitas María simulando las ruedas del tren.

Se decora con pastillas de colores y se termina de cubrir con un baño de chocolate.

Baño de chocolate. Poner en una cacerola el azúcar, la cocoa, la manteca y la leche.

Llevar a fuego suave hasta que la preparación quede líquida, en ese momento se retira y se van bañando las partes de la locomotora.

Ideas para agregar. Se pueden rellenar los barquillos con dulce de leche. Se pueden poner como ruedas galletitas dobles rellenas y bañarlas de chocolate. Se le pueden agregar chupetines de colores a los vagones.

Se puede hacer un bizcochuelo y apoyar el ferrocarril sobre él.



## PASTEL DELICIOSO DE CREMA DE NARANJA



219

### INGREDIENTES:

#### **Crema de naranja**

3 yemas  
1 taza de azúcar  
3/4 taza de harina  
3 tazas de jugo de naranja  
1 taza de agua caliente  
2cdas de gelatina sin sabor  
1/2 taza de agua  
1cda de cointreau  
1 taza de crema de leche  
2cdas de azúcar impalpable  
3 claras  
6cdas de azúcar  
1 naranja  
1cda de manteca  
3cdas de azúcar  
10 quinotos en almíbar

#### **Pionono como base del postre**

2 huevos  
2cdas de azúcar  
2cdas de harina

#### **Merengue**

1 clara  
1 taza de azúcar  
3cdas de agua  
1cdta de vainilla  
1cdta de polvo de hornear

### PREPARACIÓN:

#### **Pionono**

Poner en un recipiente los huevos junto con el azúcar y batir con batidora eléctrica hasta punto cinta. Retirar e incorporar la harina cernida en forma envolvente. Enmantecar y enharinar los bordes de una tartera de 24cm de diámetro. Forrar el fondo con papel



blanco, previamente cortado. Verter la preparación en él y llevar a horno moderado unos 10' o hasta que esté cocido. Retirar del horno, desmoldar, retirar el papel y volver a colocar el pionono en el molde para poder armar el postre.

### ***Crema de naranja***

Poner a hidratar la gelatina. Para ello poner en un recipiente pequeño, media taza de agua y espolvorear la gelatina. Dejar hasta que se hidrate. Aparte poner en una cacerola las yemas y el azúcar y mezclar bien con una cuchara. Agregar la harina y de a poco el agua caliente, siempre mezclando hasta incorporar todo. Por último el jugo de naranja y la gelatina hidratada. Llevar a fuego suave y dejar cocinar, revolviendo siempre hasta que llegue a punto de hervor. Retirar del fuego y poner a enfriar en un recipiente con agua y hielo. Agregar el cointreau. Batir la crema junto con el azúcar hasta espesar e incorporar a la crema de naranja ya fría. Por último, batir las claras con 2 cucharadas de azúcar hasta que estén firmes y luego agregarle el resto del azúcar en forma de lluvia y dejar batir unos minutos más, hasta que el merengue esté a punto. Luego incorporar la crema al merengue, mezclando bien. Poner la crema en la tartera donde dejamos el pionono como base y llevar a la heladera un rato para que la crema se enfríe y quede más firme. En ese momento retirar el postre de la heladera y sacarlo con cuidado del molde para poder decorar con el merengue.

### ***Merengue***

Poner en un recipiente esmaltado o de plástico la clara el azúcar y el agua. Llevar a baño de María y cuando el agua comienza a hervir, batir hasta que esté espeso, aproximadamente 7 minutos. Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que esté casi frío. Agregar la vainilla y el polvo de hornear y batir unos minutos más. Decorar la tarta a gusto con manga y puntero.

### ***Naranja acaramelada***

Lavar y secar bien la naranja y cortarla en rodajas finas. Poner en una sartén mediana, el azúcar y la manteca. Llevar al fuego y revolver siempre hasta que la manteca esté derretida. Agregar las rodajas de naranja y mezclar todo. Dejar hasta que estén bien acarameladas y luego retirarlas y decorar el postre a gusto junto con los quinotos. Llevar nuevamente a la heladera durante 3 o 4 horas más. Este postre queda sumamente rico y es muy apropiado para servir luego de un almuerzo o cena muy abundante.



## DELICADEZA DE DURAZNO



### INGREDIENTES

#### **Relleno**

4 yemas  
4 claras  
4 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de fécula (maicena, chuño)  
2 cucharadas de gelatina sin sabor o 2 sobres  
1 lata de duraznos en almíbar  
1 taza de crema doble

#### **Pionono**

2 huevos  
2 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de harina

#### **Merengue**

3 claras  
1 taza de azúcar total 200 gramos  
cerezas rojas en almíbar para decora

### Porciones 10

### PREPARACIÓN

Pionono. Enmantecar y enharinar los bordes de una tortera de 24cm de diámetro. Forrar el fondo con papel manteca.

Poner en un recipiente los huevos junto con el azúcar y batir bien hasta lograr que la preparación quede espesa o también llamada punto cinta.

Retirar de la batidora e incorporar la harina cernida en forma suave y envolvente.

Volcar sobre la tortera y llevar a horno suave hasta cocinar.

Aproximadamente 8 minutos.

Retirar y desmoldar, quitando el papel.

Una vez frío volverlo a poner en la tortera ya que servirá de base para este postre.

Relleno. Reservar dos mitades de duraznos para decorar y el resto licuarlos con su jugo.

Poner en un recipiente chico, media taza de agua, espolvorear la gelatina y dejar 10'



aproximadamente o hasta que esté hidratada.

Aparte, poner en un tazón las yemas junto con 4 cucharadas de azúcar. Batir hasta que estén espumosas y de un color claro.

Agregar la fécula de a poco y revolviendo bien. Incorporar la gelatina ya hidratada y los duraznos en almíbar licuados.

Llevar sobre fuego suave revolviendo siempre hasta que levante el hervor.

Retirar y dejar enfriar.

Batir la crema doble hasta que esté espesa e incorporar a la crema ya fría.

Por último batir las claras con una cucharada de azúcar y cuando están bien firmes incorporar el azúcar restante en forma de lluvia y siempre batiendo.

Dejar unos minutos más y luego retirar de la batidora.

Incorporar la crema al merengue mezclando suavemente.

Verter esta crema sobre la plancha de pionono que está en la tortera.

Emparejar con una espátula y llevar a la heladera .

Merengue. Mientras la crema se va enfriando y afirmando se prepara el merengue para decorar.

Poner en una cacerola las claras y el azúcar.

Primero mezclamos bien con una cuchara de madera y luego ponemos sobre fuego moderado batiendo siempre con batidor eléctrico hasta notar que la preparación va aumentando, espesando y que durante el batido vamos notando que se forman rayas y que éstas no se deforman.

En ese momento retiramos el merengue del fuego y continuamos batiendo unos minutos hasta notar que el merengue se junta en las paletas, esto nos indica que está pronto y que podemos decorar el postre.

Lo retiramos del refrigerador y con ayuda de una manga y un puntero vamos decorando toda la superficie.

Finalmente, cortamos en gajos las mitades de duraznos que reservamos y acomodamos a nuestro gusto salpicando con las cerezas.

Luego lo llevamos nuevamente a la heladera durante 3 o 4 horas más para que la gelatina siga su proceso y coagule totalmente.

Es un postre fresco, delicioso y muy delicado.

Lo recomendamos.



## PASTE DE CREMA, DULCE DE LECHE Y COCO



223

### INGREDIENTES

#### **Masa**

150grs de manteca  
1/2 taza de azúcar  
1 huevo  
1 yema  
2 tazas de harina  
1/2 taza de fécula  
2cdtas de polvo de hornear  
3cdas de coñac  
pizca de sal

#### **Merengue**

1 clara  
1 taza de azúcar  
3cdas de agua  
1cdta de vainilla  
1cdta de polvo de hornear

#### **Crema de dulce de leche**

2 yemas  
4cdas de azúcar  
2cdas bien coposas de harina  
1cdta de vainilla  
2 tazas de leche caliente  
350grs de dulce de leche  
1cdta de manteca

#### **Crema de coco**

100grs de coco rallado  
2 huevos  
2cdas de coñac  
1/2 taza de azúcar

#### **Para abrillantar**

1/4 taza de jalea de manzana

### PROCEDIMIENTO:

Poner en un tazón la manteca junto con el azúcar y mezclar bien hasta formar una crema. Poner aparte el huevo y la yema, mezclarlo bien con un tenedor e incorporarlo de a poco a la crema. Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal e ir agregándola, intercalando con el coñac hasta integrar todo y formar un bollo. Llevar un rato a la heladera, para descansar.

Crema de dulce de leche

Poner en una cacerola las yemas y el azúcar, mezclar bien y agregar la harina. De a poco y siempre revolviendo agregar la leche caliente. Llevar al fuego y seguir



revolviendo hasta espesar. Retirar y agregar la manteca y el dulce de leche, mezclando bien hasta que esté todo incorporado. Dejar enfriar.

### **Crema de coco**

Poner en un recipiente el coco rallado, el azúcar, los huevos, el coñac y revolver bien. Sacar la masa de la heladera, utilizar las 3/4 parte de la masa y estirla con el palote. Forrar una tartera de 24cm de diámetro, previamente enmantecada y enharinada. Verter la crema de dulce de leche y cubrir bien toda la superficie. Arriva distribuir la mezcla de coco rallado. Estirar el resto de masa y decorar la tarta a gusto. Llevar a horno moderado durante 40' o hasta que esté cocida y dorada. Retirar del horno, dejar enfriar y luego desmolar en la bandeja elegida. Calentar la jalea y pincelar toda la superficie.

### **Merengue**

Poner en un recipiente la clara de huevo, el azúcar y el agua. Llevar a baño de María y cuando el agua comienza a hervir, batir con batidora eléctrica hasta que el merengue esté espeso. Retirar y seguir batiendo hasta enfriar un poco, agregar la vainilla y el polvo de hornear y seguir batiendo unos minutos más. Decorar con manga y puntero a gusto.



# PASTEL DE MERENGUE, CREMA CHANTILLÍ Y DURAZNOS



225

## INGREDIENTES

### ***Relleno***

3/4 litro de crema de leche o nata (750cc.)  
6 cucharadas de azúcar impalpable, glas, pulverizada  
2 cucharaditas de esencia de vainilla  
2 claras  
2 cucharadas de azúcar  
1 lata de duraznos en almíbar

### ***Planchas de merengue***

6 claras bien frescas y a temperatura ambiente  
450 gramos de azúcar

**Porciones: 16**

## PREPARACIÓN

### ***Para decorar***

1 taza de crema de leche o nata (250cc.)  
2 cucharadas de azúcar impalpable  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
yemas de chocolate  
bombones chicos con forma de corazón  
virutas de chocolate



**YEMAS ACARAMELADAS AL CHOCOLATE:****Ingredientes**

Calcular 20grs de azúcar por cada yema

6 yemas

120grs de azúcar

1cda de cacao o 2cdas de cocoa

1cdta de vainilla

1/2 taza más 1cda de azúcar impalpable

CARAMELO

1 taza de azúcar

1cda de jugo de limón

agua para cubrir

226

**PREPARACIÓN**

Poner las yemas junto con el azúcar en una cacerola.

Llevar a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que notemos que la preparación se va espesando, se despegas del recipiente y se forma una pasta espesa.

Enmantecar una mesada y volcar la preparación allí, dejándola enfriar un poco.

Agregar la esencia, el cacao y el azúcar impalpable cernida.

Ir incorporando todo hasta formar una masa maleable.

Tomar porciones y formar esferas del tamaño de una nuez.

Apoyar sobre una rejilla y dejar orear hasta el día siguiente.

**CARAMELO**

Preparar el caramelo poniendo en una cacerola chica, el azúcar, el jugo de limón y el agua.

Llevar al fuego y dejar hasta que tome punto de caramelo.

Ir sumergiendo las yemas en el caramelo, de a una y retirarlas con un tenedor previamente aceitado para que no se peguen.

Luego acomodarlas sobre un mármol aceitado y dejarlas enfriar.

Si le quedaron excedente de caramelo cortarlo y luego acomodarlas en una bandeja o plato apropiado para lucirlas.

Los **bomboncitos** se elaboraron con 200 gramos de chocolate cobertura derretido a baño María y puestos en moldes apropiados de bombones con forma de corazón, bien pequeños de 2 y 1/2 centímetros.

Una vez firme el chocolate se desmoldaron.



Las virutas se elaboraron con chocolate cobertura derretido a baño María.

Una vez derretido el chocolate se vuelca sobre una placa sin bordes de aluminio.

Se toma la placa con las manos y se le da unos golpes sobre la mesada para que la superficie se alise bien.

Cuando el chocolate casi se solidificó, se toma una cuchilla de hoja ancha y se pasa sobre la plancha logrando de esta forma las virutas de chocolate.

La cantidad depende del gusto de cada uno.

Abrir la lata de duraznos y dejarlos escurrir bien mientras preparamos las planchas.

El almíbar lo guardamos en el freezer para otro postre.

227

### **PLANCHAS DE MERENGUE**

Poner en un recipiente bien grande las claras junto con 1cda de azúcar.

Batir con batidora eléctrica a potencia máxima hasta que estén bien firmes.

Luego ir agregando en forma de lluvia y siempre batiendo, 1 taza de azúcar más dos cucharadas.

Batir durante 12 minutos y luego retirar de la batidora.

Agregar 1 taza de azúcar más dos cucharadas.

Incorporarla en forma envolvente y con una espátula de goma.

Se distribuye el merengue en tres placas enmantecadas de 26 centímetros de diámetro y se lleva a horno muy suave 50° durante 2 horas o hasta que estén bien secos y blancos.

Si no se puede regular bien la temperatura del horno, abrir un poco la puerta para mantener la temperatura baja.

Una vez que estén bien cocidas y secas, apagar el horno, cerrar la puerta si la mantuvimos abierta y dejar enfriar las planchas de merengue dentro del horno.

### **CREMA CHANTILLÍ**

Poner la crema en un recipiente junto con el azúcar impalpable.

Mezclar todo y comenzar a batir con batidora hasta que esté espesa cuidando mucho el punto para que no se corte.

Agregar la esencia de vainilla.

Mantener en la heladera mientras batimos las claras junto con el azúcar hasta que estén bien firmes.

Incorporar la crema al merengue mezclando suavemente en forma envolvente.

Cortar los duraznos en gajos y ponerlos en un bol.



Apoyar una plancha de merengue sobre una bandeja y cubrir abundantemente con la crema chantillí.

Luego cubrir con gajos de duraznos.

Apoyar la otra plancha de merengue y cubrirla nuevamente con abundante crema.

Luego gajos de duraznos y cubrir con la tercera plancha.

Este postre se caracteriza por la abundancia de crema de leche que combinada con los duraznos y el merengue le da un sabor espectacular.

Se bate la crema restante con el azúcar impalpable hasta espesar.

Incorporar la esencia de vainilla y decorar la parte de arriba del postre con la crema, poniéndola en una manga con puntero 2D.

Hacer dibujos con el puntero alrededor y en el centro a gusto de cada uno.

Distribuir las yemas, los bomboncitos y las virutas de chocolate como se ve en la foto.

Mantener en la heladera hasta el momento de servir



## TORTA CON CREMA DE CHOCOLATE DE CAQUI



### INGREDIENTES

#### ***Bizcochuelo***

- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo de hornear o leudante

#### ***Crema de chocolate***

- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche o nata
- 1/2 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 taza de cacao
- 2 cucharadas de fécula (maicena, chuño)
- pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla

#### ***Decoración***

- 1 taza de crema de leche o nata
- 1 cucharada abundante de azúcar impalpable (glas o pulverizada)
- 50 gramos de chocolate cobertura

### PREPARACIÓN

Bizcochuelo. Batir los huevos junto con el azúcar durante 12 minutos o hasta que tome punto letra.



Retirar y agregar la harina cernida con el polvo de hornear mezclando suavemente para que el batido no se baje.

Enmantecar y enharinar un molde de 28 centímetros de diámetro y verter la preparación en él.

Llevar a un horno suave durante 30 o 40 minutos.

Retirar y desmoldar sobre rejilla para que se enfríe bien.

230

Crema. Poner en una cacerola los huevos y el azúcar. Mezclarlos un poco con el batidor de mano y agregarle la sal. Aparte disolver el cacao y la fécula con un poco de leche fría e incorporarla a los huevos.

Agregar el resto de la leche y la crema y llevar a cocinar sobre fuego mediano revolviendo hasta que espese. Continuar un minuto más sobre el fuego y retirar. Agregar la vainilla.

Ponerla en un baño de María invertido con bastante hielo para que enfríe teniendo la precaución de revolver cada tanto para que no se forme película.

Armado. Cortar la torta a la mitad y rellenarla abundantemente con la crema, reservando un poco para cubrir los bordes y la superficie de la torta una vez armada.

Batir la crema de leche con el azúcar impalpable cernido hasta que esté espesa. Cubrir la superficie con la crema decorándola con manga y puntero. Por arriba formar dibujos con el chocolate disuelto.



## TORTA MIMOSA



231

### Ingredientes:

1 caja de mezcla para bizcochuelo sabor vainilla  
200 g de chocolate cobertura  
1 taza de praliné  
500 g de dulce de leche repostero  
6 vainillas  
coco rallado seco

### Preparación:

Hacer el bizcochuelo según las indicaciones del envase. Colocar en un molde enmantecado y llevar al horno. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y cortar en dos capas. Rellamar con la mitad del dulce de leche y tapar. Bañar la torta con el chocolate cobertura disuelto en baño de María fuera del fuego, dejar enfriar y adherir alrededor el praliné mezclado con chocolate rallado. Decorar con el dulce de leche puesto en una manga con boquilla rizada. Distribuir esferas hechas con el dulce de leche, las vainillas desmenuzadas y el coco.



## PASTEL DE MANZANA CON MERENGUE



232

### INGREDIENTES:

#### Masa

- 2 y 1/2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 150 gramos de manteca pomada o a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar impalpable, glas, pulverizada
- 1 huevo
- 2 yemas
- 3 cucharadas de coñac o cualquier licor

#### Compota de manzana

- 7 manzanas grandes verdes (grand smith)
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1/4 taza de agua
- 50 gramos de manteca
- 1 cucharadita de canela
- 10 plantillas (vainillas)

Se pueden comprar o bien elaborar. La receta se encuentra en nuestra página con el mismo nombre.

#### Merengue

- 4 claras
- 12 cucharadas de azúcar

### PREPARACIÓN



**Masa:** Cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Aparte mezclar la manteca con el azúcar impalpable hasta formar una crema. Luego el huevo, las yemas y el coñac. Añadir los ingredientes secos mezclando suavemente sin amasar solo uniendo hasta formar un bollo. Llevar a la heladera durante media hora para que la masa descanse.

**Compota de manzana:** Pelar las manzanas, quitarles las semillas y cortarlas en cubos pequeños. Poner en una cacerola junto con el azúcar y el agua. Cocinar tapada durante 10 minutos aproximadamente a fuego moderado. Retirar y agregar la manteca, las plantillas deshechas y la canela mezclando todo bien.

233

**Armado:** Estirar la masa con el palote y forrar una tartera de 28 centímetros de diámetro. Rellenar con la compota y llevar a horno moderado durante 30 minutos.

**Merengue:** Batir las claras junto con una cucharada de azúcar, a punto nieve. Luego continuar el batido agregándole en forma de lluvia el resto del azúcar hasta punto de merengue firme.

Retirar la tarta del horno y cubrir con el merengue. Llevar nuevamente al horno y dejar hasta que el merengue esté dorado. Retirar y dejar enfriar. Luego servir.



## MILHOJAS DE CAFÉ CON MOKA AMARGA



### INGREDIENTES

250 grs de masa de hojaldre  
 1/2 litro de leche  
 6 huevos  
 2 tacitas de café fuerte  
 Maizena,  
 Azúcar glass y morena

234

### PREPARACIÓN:

1. Por si no queda claro cuando digo media tacita de café quiero decir de infusión, o sea de como se bebe después de comer, y debe ser de tueste natural y Colombia 100 %.

Empezamos el postre cociendo el hojaldre, para ello extendemos la masa muy fina sobre un papel de aluminio y cortamos con una taza varias obleas, doce como mínimo, luego en la bandeja del horno untada de mantequilla colocamos estos discos de masa y metemos a cocer en el horno precalentado a 200°; cuando están dorados se retiran y se dejan enfriar en lugar bien seco.

2. Para la crema pondremos a cocer la leche con dos cucharadas de azúcar morena de caña y en un recipiente aparte se baten las yemas con otras tres cucharadas de azúcar hasta que emulsione tomando un color pálido, entonces se espolvorea una cucharada de maizena y se sigue batiendo hasta obtener una masa lisa.

3. Cuando la leche ya hervido bien, se retira y se le añade el café, se remueve bien y se va incorporando poco a poco a la masa que teníamos, cuando está todo bien mezclado se lleva el recipiente a calentar al baño María sin dejar de agitar hasta que veamos que empieza la mezcla a espesar tomando una consistencia cremosa, entonces se retira del fuego y se deja reposar.



4. Para la salsa se funden 100grs de chocolate amargo puro, se le añade una tacita de café fuerte, como el anterior, una tacita de nata líquida y una nuez de mantequilla, se calienta bien y se cuela conservándolo al calor en un baño maría para que no se endurezca.

Terminación del plato:

En cada plato se pone una oblea de hojaldre y sobre ella una capa de crema de café, otro disco de hojaldre y otra capa de crema y así sucesivamente según el número de hojaldres que hayamos cocido, yo recomiendo tres o cuatro, luego se espolvorea la última oblea (hay que empezar y terminar con hojaldre) con azúcar glass y se vierte a un lado una respetable cantidad de salsa caliente de moka para que nape el fondo del plato.

Se puede terminar de adornar el plato calentando un hierro al fuego y aplicándolo sobre el azúcar glass como cuando se quema el arroz con leche, este sabor de caramelo combina muy bien con los sabores del café y la moka.

También se pueden poner algunas virutas de chocolates blanco y negro.



## PASTEL DE MOKA



### Ingredientes:

Para el bizcocho:

8 huevos  
200 gr. de azúcar  
200 gr. de harina de repostería  
Ralladura de cáscara de dos naranjas

Para aromatizar el bizcocho:

1 copa de ron moreno o brandy

Para la crema moka:

200 gr. de mantequilla  
100 gr. de azúcar  
150 cc. de agua

1 cucharada de café soluble

1 cucharada de agua

Para la decoración:

Almendras fileteadas tostadas, virutas de chocolate, coco rallado, etc.

236

### PREPARACIÓN:

1. Enciende el horno a 180°. Unta con mantequilla un molde desmontable de 22 cm. y espolvoréalo de harina.
2. Monta los huevos con el azúcar hasta que la mezcla doble su volumen. Pasa a un recipiente e incorpora poco a poco la harina tamizada, batiendo con cuidado, para que no se baje.
3. Pasa al molde y hornea a 180° unos 15-20 minutos, o hasta que esté cocido (compruébalo insertando una brocheta, que debe salir limpia). Deja enfriar en el molde, desmolda con cuidado y corta por la mitad en dos discos.
4. Cuece unos minutos los 100 gr. de azúcar con los 150 cc. de agua. Aparta en un recipiente y deja enfriar este almíbar.



5. Bate la mantequilla, a temperatura ambiente, incorporando el almíbar ya frío en hilo, hasta que se incorpore. Seguir batiendo unos segundos y añadir el café disuelto en una cucharada de agua fría. Cuando se haya incorporado pasa la crema a un recipiente y guarda en frío unos minutos.

6. Mientras se enfría la crema moja los dos discos de bizcocho con el ron moreno. Cubre el bizcocho de la base con una fina capa de crema moka, tapa con el otro disco y cubre todo con el resto de la crema. Alisa la superficie con una espátula humedecida y decora a gusto los bordes con almendras, coco rallado, chocolate, etc.



## TORTA DE MAÍZ



### Ingredientes:

- 1 yogur de limón
- 2 vasitos (medida del yogur) de azúcar
- 3 vasitos (medida del yogur) de harina de maíz amarilla (no maicena)
- 1 vasito de aceite de girasol
- 3 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de levadura en polvo

238

### Preparación

Ponemos en un recipiente, las yemas de los huevos, el yogur, la ralladura, el azúcar y batimos con las varillas hasta que esté todo bien mezclado.

Añadimos el aceite y revolvemos. Mezclamos la harina de maíz con la levadura e integramos en la mezcla que previamente hemos preparado.

Montamos las claras de los huevos a punto de nieve e incorporamos con cuidado de que no se bajen.

Engrasamos un molde de rosca y horneamos a 170° durante 35-40 minutos. Pinchamos con una aguja para comprobar si está hecho.



## TORTA CALIENTE DE CHOCOLATE CON HELADO



### Ingredientes:

Chocolate fondant, 150 gramos  
Azúcar, 150 gramos  
Azúcar glass, 2 cucharadas  
Harina, 75 gramos  
Huevos, 4 unidades  
Helado de nata, 4 bolas

239

### Preparación:

Trocear el chocolate y derretirlo en el microondas durante 1,1/2 minutos; agregar el azúcar y moverlo bien con una cuchara de madera hasta conseguir una crema suave. Batir los huevos y añadirlos al chocolate con la harina y la mantequilla ablandada. Cubrir el cuenco con un paño y dejar reposar durante 1 hora. Engrasar un molde apropiado para el microondas (o 4 individuales) con una capa de mantequilla fina y verter el preparado de la tarta. Introducir en el microondas y cocinar 2 minutos a máxima potencia. Dejar reposar 2 minutos antes de sacar. Para servir la tarta, cortarla por la mitad, rellenarla con el helado y servir inmediatamente cuando esté caliente (esta tarta ha de consumirse recién hecha pues se pone dura enseguida). Adornar con mermelada de frambuesa o al gusto.



## TORTA DE GALLETAS PARA SALIR DE UN APURO



### Ingredientes:

- 1 Paquete de galletas tipo María
- 400 gramos de chocolate de cobertura
- ¼ Litro de leche
- ¼ Kilo de mantequilla
- 200 grs. Azúcar
- 2 Cucharadas de café soluble
- 1 Copa de vino dulce o moscatel, un chorrillo de coñac

240

### Preparación:

Ponemos una cazuela al baño maría partimos en trozos los 400 grs. de chocolate con un poco de mantequilla removiéndolo y dejando que se derrita.

En un recipiente trabajamos la mantequilla con el azúcar hasta que nos quede una crema suave e incorporamos el café disuelto en agua.

En un plato echamos la leche, el vino dulce y el coñac (si no la van a comer los niños). Remojamos las galletas y las vamos superponiendo hasta formar una capa y vertiendo entre ellas un poco de la crema de mantequilla hasta que se acaben las galletas y la pasta.

Las colocamos en una fuente echando por encima la cobertura de chocolate. Este también se puede echar en cada capa de chocolate, haciendo más cantidad. Una vez fría se cortan de la forma que se prefiera.



## TORTA HELADA CON SALSA DE CHOCOLATE



241

### **Ingredientes para la mousse blanca:**

300 gramos de chocolate blanco  
500 centímetros cúbicos de crema de leche  
80 gramos de azúcar impalpable  
80 gramos de avellanas

### **Para la mousse negra:**

300 gramos de chocolate negro  
500 centímetros cúbicos de crema de leche  
130 gramos de azúcar impalpable  
80 gramos de avellanas

### **Para la salsa:**

300 gramos de chocolate negro  
150 gramos de azúcar  
150 centímetros cúbicos de agua  
1 medida de Ron

### **Preparación de mousse blanca:**



Poner en una cacerola 100 centímetros cúbicos de crema de leche y llevar al fuego hasta que rompa el hervor. Retirar y añadir el chocolate blanco picado, dejar reposar hasta que se funda. Aparte, batir el resto de la crema a punto chantilly junto con el azúcar impalpable, agregar las avellanas picadas y el chocolate blanco fundido. Mezclar suavemente y reservar.

### **Mousse negra:**

Colocar en una cacerola 100 centímetros cúbicos de crema de leche y cocinar hasta que rompa el hervor. Retirar y añadir el chocolate negro picado, dejar reposar hasta que funda. Aparte, batir la crema de leche restante con el azúcar impalpable a punto chantilly, incorporar las avellanas molidas y el chocolate negro fundido. Verter la mousse de chocolate negro en un molde, de la forma que se desee, que tenga forrada la base con un cartón envuelto en aluminio. Llevar al freezer para que tome cuerpo y luego agregar la mousse de chocolate blanco. Llevar al frío para que solidifique de 2 a 3 horas y desmoldar.

### **Salsa de chocolate:**

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, dejar hervir durante 2 minutos. Retirar del fuego y agregar el chocolate picado y el Ron. Mezclar, dejar enfriar y utilizar. Servir la torta bien fría decorada con rulos de chocolate, frutillas fileteadas y la salsa de chocolate.



## GRAN PASTEL DE CALABAZA



243

### Ingredientes:

- 1 paquete de mezcla para pastel (cake) de cualquier sabor
- 1 paquete de queso crema PHILADELPHIA
- 1/4 taza (1/2 barra) de mantequilla ablandada
- 4 tazas de azúcar en polvo
- Unas gotas de colorante para alimentos: verde, rojo y amarillo
- 1 cono para helado

### Preparación:

Prepara la mezcla para el pastel, siguiendo las instrucciones en el paquete, y hornéala en un molde acanalado con tubo central de 12 tazas de capacidad. Deja que se enfríe en el molde durante 10 minutos. Desmolda el pastel; déjalo enfriar completamente sobre una rejilla de metal.

Bate el queso crema y la mantequilla en un tazón pequeño con la batidora eléctrica a velocidad media hasta que quede cremoso. Añade gradualmente el azúcar, batiendo bien cada vez hasta que esté ligero y esponjoso. Saca 1/2 taza de la cobertura; colócala en un tazón pequeño. Añade el colorante verde; mezcla bien todo. Esparce la mitad de la cobertura verde sobre la parte externa del cono para helado; ponlo aparte. Guarda el resto de la cobertura verde para usarla más tarde.



Agrega los colorantes rojo y amarillo al resto de la cobertura blanca para teñirla de color naranja. Espárcela sobre el pastel para que parezca una calabaza. Invierte el cono para helado y ponlo dentro del agujero que formó el tubo del molde para que parezca el “tallo de la calabaza”. Exprime en sentido vertical y a lo largo de las hendiduras del pastel la cobertura verde que guardaste



## TORTA HELADA BARILOCHE



245

### Los ingredientes:

#### Para la masa:

500 gr. de galletas de chocolate  
50 gr. de nueces molidas  
200 gr. de manteca  
4 cdas. de dulce

#### Para el relleno:

40 gr. de gelatina en polvo  
1/2 vaso de agua hirviendo  
3 claras  
6 cdas. de azúcar  
250 cc. de crema de leche batida  
1/2 vaso de coñac  
250 gr. de chocolate cobertura dulce  
250 gr. de cerezas

### La preparación:

Triturar las galletas y mezclar bien con los otros ingredientes de la masa. Formar un molde desarmable. Cocer 5 minutos y dejar enfriar.

Para preparar el relleno, batir las claras y agregar el azúcar poco a poco, sin dejar de batir hasta formar un merengue. Diluir la gelatina en el agua hirviendo y dejar enfriar. Derretir el chocolate a baño maría sin dejar que el agua hierba. Agregar la gelatina, la crema de leche y el chocolate, poco a poco a las claras batidas, mezclando con movimientos envolventes para que las claras no se bajen.

Acomodar 200 gr. de cerezas en el fondo de la tarta, cubrir con el relleno y dejar durante tres horas en el congelador. Decorar con las cerezas restantes y servir.



## PASTEL CON ALMENDRAS



246

### Los ingredientes:

125 gr de almendras que estén limpias  
6 yemas  
1 clara  
125 gr de azúcar  
raspadura de 2 limones  
1/3 de taza de harina  
2 cucharadas de mantequilla sin sal

### Preparación:

Precalienta el horno a 180 grados, mientras engrasa un molde como para "pay", debes poner las almendras en la licuadora, para poder molerlas de forma que no queden muy pequeñas. Batir todas las yemas y la clara por 5 minutos.

Lentamente agregar el azúcar cucharada por cucharada, luego la harina y la raspadura de los limones.

Llegó el momento de que incorpores las almendras licuadas. Cuando tengas toda la mezcla pronta deposita en el molde para "pay". Hornea a 180 grados por 25 minutos aproximadamente. Finalmente apagar el horno y dejar el postre por cinco minutos en el interior del horno.

Para desmoldar debes esperar que esté frío, porque de lo contrario se puede romper.



## TORTA DE NOVIA



### Ingredientes:

150 gr. de margarina  
 2 tazas de azúcar  
 1 cdta. se vainilla  
 3 tazas de harina leudame  
 1 taza de leche  
 6 claras de huevo  
 ½ taza de almendras peladas  
 ¼ de taza de cáscara de limón abrillantada picada  
 ¼ de taza de cerezas confitadas picadas  
 Azúcar impalpable

- **Comensales:** 16
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Preparación:

Batir la manteca con el azúcar hasta que ésta se disuelva.

Perfumar con la vainilla.

Incorporar la harina alternando con leche.

Batir las claras a nieve y añadirlas delicadamente a la masa anterior.

Picar las almendras y las frutas confitadas y añadirlas.

Echar la masa en dos moldes de 25 cm, de diámetro, previamente enmantecados.

Cocinar en horno moderado durante media hora.

Desmoldar y cernir por encima azúcar impalpable; o cubrir con un baño blanco, y decorar si es para una boda.



## CORAZÓN DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

**Ingredientes:**

- 1 kg. de puré de castañas cremoso
- 200 gr. de manteca
- 200 gr. de chocolate en barra
- 2 claras de huevo
- 4 o 5 cucharadas de cognac o whisky

248

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

**Preparación:**

Rompa el chocolate en un recipiente y fúndalo a baño maría hasta obtener una crema espesa y lisa.

Trabaje la manteca hasta que esté cremosa sin calentarla, pero haciéndolo en un recipiente tibio.

Agregue el puré de castañas, las yemas y el chocolate.

Coloque la mezcla en un molde en forma de corazón, bien enmantecado y deje durante una noche en la heladera.

Desmolde al día siguiente y cubra con crema fresca o almendras fileteadas.



## PASTEL DE MANZANA CASERO



### Ingredientes de la masa:

200 g. de harina.  
100 g. de mantequilla blanda.  
25 g. de azúcar.  
½ cucharadita rasa de sal.  
Cuatro cucharadas de agua fría.

### Relleno:

Mantequilla.  
300 g. de mermelada de albaricoque.  
5 g. de gelatina (cola de pescado)  
Azúcar.

**Un kilo de manzanas reineta.**

249

### Preparación:

Poner en un recipiente hondo todos los ingredientes menos el agua. Mezclar al empezar con espátula de madera y después con las manos, mezclándolo bien y formando como migas. Se añade como regando el agua fría y se incorpora sin trabajar mucho, que quede la humedad poco distribuida, desigual, procurando conseguir una masa con betas, como mármol (así queda más tierna).

Se deja reposar en sitio fresco unos 10 minutos y sobre la mesa se estira con rollo de madera dándole forma redonda dejándola muy fina. Se extiende sobre bandeja de horno untada con mantequilla, adaptándola a la bandeja y recortando la sobrante,

La mermelada se pasa por colador, sin apurar. Lo espeso que quedó en el colador se extiende sobre la masa y se cubre toda la superficie con lonchas finas de manzana, se espolvorea con azúcar y se mete a horno fuerte moderado 225°, en la parte de abajo, hasta que esté en conjunto dorado.

Retirar del horno y desprender de la bandeja ayudándose de una espátula de acero.

La parte más líquida de la mermelada se hace hervir y se le añade la gelatina previamente remojada en agua fría. Mezclar para que se disuelva y con ello de pinta toda la superficie de la tarta.

Una vez fría se espolvorea los bordes con azúcar glas y puede servirse.



## MONT BLANC



### Ingredientes:

4 claras  
100 gr. de azúcar  
Sal fina  
200 gr. de puré de castañas dulce, aromatizado con vainilla  
Cacao en polvo  
Azúcar impalpable  
500 gr. de crema batida

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 30 mins
- **Tiempo total:** 2 horas 0 mins

### Preparación:

Prepare un merengue: bata las claras a punto de nieve firme.  
Agregue el azúcar y la sal.

Bata más y lleve al horno distribuido en una placa del tamaño que desee (preferentemente redonda), sobre papel blanco salpicado de azúcar.  
Cocine en horno suave (80°C), durante una hora y media.

Una vez que el merengue se haya enfriado, decórelo por encima con la crema batida bien firme.

Espolvoree el cacao, y por arriba, con ayuda de una manga con boquilla fina forme como vermicelli de puré de castaña.

Rocíe finalmente con azúcar impalpable.



## PASTEL DE QUESO CON GALLETA OREO



- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 15 mins

### Ingredientes:

#### Para la base:

25 galletas Oreo  
3 cdas. de mantequilla

#### Para el relleno:

190 gr. de queso crema  
1 ¼ tazas de azúcar  
3 cdas. de harina  
4 huevos  
3 yemas  
1 cdta. de vainilla  
2 tazas de crema ácida  
15 galletas  
Oreo cortadas en cuadritos

#### Para adornar:

1 ½ tazas de crema para batir  
1/3 tazas de azúcar pulverizada  
1 cdta. de vainilla  
6 a 8 galletas Oreo cortadas por la mitad

### Preparación:

En la licuadora muele las galletas, agregue la mantequilla derretida, mezcle muy bien. Vacíe en un molde desmontable de 10 pulgadas y presione hacia el fondo. Refrigere mientras preparas el relleno.

Precaliente el horno a 350°F.

En el tazón de la batidora bata el queso crema, agregue el azúcar y la harina.

Añada uno a uno los huevos y las yemas.

Continúe batiendo, añada la vainilla y la crema ácida; procure que todos los ingredientes queden muy bien incorporados.

Vacíe la mitad de la mezcla en el molde y acomode los cuadritos de galleta.

Vierta el resto de la mezcla (no importa que los trocitos de galleta suban a la superficie, sólo hay que tratar de taparlos con la misma mezcla de queso).



Hornea a 450°F por 15 minutos.

Baje la temperatura a 250°F y hornee por una hora más.

Deja enfriar en el molde durante 6 horas, desmolde, bañe con la crema batida con el azúcar y la vainilla y decore con las mitades de galleta.



## TARTA DE MERENGUE Y HELADO



### Ingredientes:

5 claras de huevo  
 Pizca de sal  
 1 y ½ de azúcar  
 1 cdta. al ras de polvo de hornear  
 Helado de crema de vainilla  
 2 o 3 mandarinas  
 Licor de mandarina o de naranja

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 8 horas0 mins
- **Tiempo total:** 8 horas30 mins

### Preparación:

Calentar el horno a 225° C.

Batir las claras con pizca de sal hasta que estén espumosas.

Agregar el azúcar mezclado con el polvo de hornear, poco a poco, mientras se sigue batiendo y hasta tener un merengue firme.

Echar el merengue en una tartera enmantecada y enharinada y emparejarlo y levantarlo apenas en los bordes.

Llevar al horno precalentado, apagarlo y dejar cocinar, sin abrir para nada, durante varias horas, toda la noche por ejemplo.

Desmoldar la tarta de merengue, despegando primero los bordes con un cuchillo y ponerla en una fuente de mesa.

Rellenarla en el momento de servir con el helado por cucharadas y las mandarinas.



## POSTRE MOKA-RON



### Ingredientes:

400 gr. de vainillas  
¼ litro de leche o crema  
1 tacita de café fuerte  
2 copitas de ron  
100 gr. de azúcar  
150 gr. de manteca

### Para el baño:

200 gr. de chocolate  
50 gr. de manteca  
3 cdas. de ron

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Preparación:

Deshaga las vainillas en un recipiente, agregue la leche caliente azucarada, el café y el ron; mezcle bien e incorpore la manteca blanda.

Eche la preparación en un molde enmantecado y llévelo a la heladera durante cuatro horas.

Desmolde el postre y cúbralo con el siguiente baño de chocolate: ralle el chocolate con un cuchillo, hágalo fundir con dos o tres cucharadas de agua, a fuego suave; retírelo del fuego, añada la manteca en trocitos, siempre revolviendo, y el ron.

Déjelo entibiar y échelo sobre el postre frío, en una o más veces, para formar una capa espesa.



## TORTA FRIESLAND



### Ingredientes:

2 discos de masa de hojaldre  
 1 kg. de ciruelas pasas sin carozos  
 4 cdas. de kirsch  
 1 taza de azúcar  
 400 gr. de crema de leche  
 Escencia de vainilla  
 Azúcar impalpable

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Preparación:

Comprar los dos discos de hojaldre o prepararlos con masa de hojaldre comprada, usando la masa doble (mojar la superficie de la masa para que se adhiera) y hornearlos a calor fuerte.

Por otra parte preparar una **mousse de ciruelas**: hervir las ciruelas con el azúcar, apenas cubiertas de agua.

Cuando estén bien tiernas hacerlas escurrir muy bien y deshacerlas, formando un puré. Añadir el kirsch y secar un poco el puré al fuego, si fuera necesario.

Batir la crema de leche con azúcar a gusto y una cucharadita de esencia de vainilla.

Extender la mousse de ciruelas sobre un disco de masa; cubrir con parte de la chantilly.

Tapar con el otro disco, cubrirlo con chantilly y decorar con recortes de hojaldre y ciruelas cocidas.



## TORTA MILCAPAS DE FRAMBUESA



### Ingredientes:

- 1 paquete de bizcochuelo instantáneo
- 2 huevos
- 125 gr. de manteca o margarina
- 100 gr. de almendras picadas
- 250 gr. de jalea o mermelada de frambuesa

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 10 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 10 mins

256

### Preparación:

Mezclar el preparado para bizcochuelo con los huevos batidos, la manteca derretida y un poco de agua para unir; o prepararla directamente según las indicaciones del paquete.

Untar con manteca el fondo de una tortera desmontable de 22 cm y echar dos o tres cucharadas de masa.

Esparcir por encima almendras picadas y cocinar durante ocho minutos a horno caliente.

Proceder así hasta agotar la masa, que rendirá para unos diez discos.

Una vez frías armar la torta, untando las capas con la mermelada de grosellas u otra mermelada.

**TIP:** Servir la torta fría, preferiblemente después de un día de preparada.



## FLAGNARDE



### Ingredientes:

6 cdas. de aceite  
 400 gr. de manzanas ácidas  
 400 gr. de peras  
 150 gr. de azúcar  
 Escencia de vainilla  
 3 huevos  
 150 gr. de harina  
 ¼ litro de leche crema de leche (optativo)

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 5 mins

### Preparación:

Untar un molde bajo de 26 a 28 cm de diámetro con una cucharada de aceite.

Pelar las manzanas y dividir las en cuartas o sextas partes luego en tajadas finas.

Pelar las peras, dividir las en dos y cortar las mitades en tajadas finas a lo largo.

Colocar la fruta así cortada en el molde untado con aceite.

Preparar la masa con la harina, azúcar, huevos, el resto de aceite y una cdta. de vainilla. Agregar la leche y mezclar bien; la masa tendrá la consistencia de la de panqueques, bastante chirle.

Verter sobre la fruta y llevar a horno caliente durante 45 minutos.

Retirar la "flagnarde" del horno y servirla caliente.

**TIP:** Si bien no es lo típico de esta especialidad de Limoges, queda muy bien acompañada de crema de leche vainillada, sobre todo si se sirve como postre.



## PASTEL DE LIMÓN



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 30 mins

### Ingredientes:

#### Para la crema de limón:

200 gr. de mantequilla  
250 gr. de azúcar  
4 limones (zumos)  
Piel rallada de 2 limones  
3 huevos

#### Para la masa brisée:

100 gr. de azúcar glass  
200 gr. de mantequilla  
300 gr. de harina tamizada  
1 pizca de sal

#### Para el merengue:

250 gr. de claras de huevo  
500 gr. de azúcar

### Preparación de la crema de limón:

En una cacerola mezclar los huevos con el azúcar, agregar la piel y el jugo de los limones y la mantequilla en trocitos.

Llevar al fuego. Cocer todos los ingredientes sin dejar de revolver con cuchara de madera. En el primer hervor apagarlo.

Extenderlo en una bandeja, taparlo con papel film (el papel debe tocar la crema para que no tenga aire) y dejarlo enfriar.

### Preparación de la masa brisée:

Batir la mantequilla pomada con el azúcar glass.

Agregar la harina tamizada con una pizca de sal.



Unir hasta formar una masa blanda. No amasar demasiado. Dejar reposar en la heladera por media hora.

**Preparación del merengue:**

Poner a hervir el azúcar con las claras y al primer hervor apagarlo. Pasarlo a un recipiente y montarlo al punto de merengue.

**Armado:**

Sacar la masa de la nevera, amasarla con rodillo y dejarla un poco fina.

Disponerla en un molde redondo y forrar los bordes.

Rellenar con la crema de limón.

Con una manga pastelera adornar con el merengue la superficie de la tarta y hornear durante 30 minutos aproximadamente.

**TIP:**

Si se dispone de un soplete o grill, se puede dorar la superficie de la tarta una vez cocida. Servir fría.



## MOKA Y CHOCOLATE



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 30 mins

### Ingredientes:

4 huevos  
2 cdas. de café  
1 taza de azúcar  
1 taza de harina  
1c dita. de polvo para hornear  
1 pizca de sal

### Para el baño:

2 tazas de crema de leche  
1/3de taza de azúcar impalpable  
2 cdas. de café  
Chocolate cobertura rallado  
Confites de chocolate

260

### Preparación:

Separar las claras de las yemas y batirlas hasta que estén bien espumosas y ligeras, a punto nieve.

A continuación, agregar el café, la sal, y el azúcar de a poco, sin dejar de batir.

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal para agregarlas a la mezcla de yemas, moviendo suavemente con una espátula.

Por último incorporar las claras batidas a punto de nieve.

Colocar la masa en dos moldes chatos bien enmantequillados y cocer en horno suave de 10 a 30 minutos.

Batir la crema de leche como a punto chantilly y añadirle de a poco el azúcar impalpable y el café.

Rellenar y cubrir la torta con esta crema.

Decorar con el chocolate cobertura y los confites.

**TIP:** El café pasado se puede reemplazar por dos cucharaditas de café instantáneo disuelto en unas cucharadas de agua fría.



## TARTA HOJALDRADA DE MANZANA



300 gr. de hojaldre  
4 manzanas golden  
2 cdas. de azúcar  
Mermelada de frambuesas (opcional)  
Huevo batido para untar

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

261

### Preparación:

Estira el hojaldre sobre una mesada enharinada y pártelo en dos láminas del mismo tamaño.

Coloca una de las láminas en una placa para horno cubierta con papel antiadherente.

Pela y descorazona las manzanas. Filetéalas y cubre con ellas el hojaldre.

Espolvorea por encima las 2 cucharadas de azúcar y la mermelada de frambuesas (opcional).

Tapa esta preparación con la otra lámina, y unta el hojaldre externo con el huevo batido. Puedes agregarle también azúcar para formar una costra dulce.

Llévalo al horno a 160 grados durante unos 30 minutos aproximadamente hasta que el hojaldre este bien doradito.

Sirve el pastel tibio.

**TIP:** Ideal para acompañar con una bocha de helado de vainilla o americana.



## MÁRMOL DE UVAS CON SALSA DE MENTA



- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 20 mins

### Ingredientes:

½ kg. de uva blanca  
Zumo de 2 naranjas  
½ l. de agua  
1 rama de canela  
2 cucharadas de azúcar  
2 ½ cucharadas de agar-agar

### Para la salsa de menta:

1 taza de agua  
¼ de taza de zumo de limón  
Un puñado de hojas de menta  
2 cucharaditas de azúcar  
2 hojas de gelatina

### Preparación:

Para la salsa de menta, pon el agua (reserva un poco), con el zumo de limón (reserva un poco) y las cucharaditas de azúcar a cocer en una cazuelita.

Cuando empiece a hervir, agrega un puñado de hojas de menta y dale un hervor hasta que reduzca a la mitad.

Mientras tanto, pon las hojas de gelatina a remojo en un poco de agua fría, cuando se ablanden, incorpóralas. Vierte el zumo de limón y el agua reservadas anteriormente y deja templar.

Cuela la mezcla y déjala enfriar. Pica finamente unas hojas de menta, incorpóralas y mezcla bien.

Para el jarabe de naranja, pon el zumo de naranja, el agua (reserva un poco), la rama de canela y 2 cucharadas de azúcar en una cazuela al fuego.

Cuando empiece a hervir, retira la espuma. Agrega el agar-agar diluido en el agua reservada anteriormente, mezcla bien y deja templar.

Limpia las uvas, desgránalas, córtalas por la mitad, retírales las pepitas y colócalas en un molde. Vierte encima el jarabe de naranja templado y deja enfriar hasta que se solidifique.

Retíralo del molde, córtalo en trozos y cocínalos a la plancha en una sartén caliente.

Sirve en raciones individuales, acompaña con un poco de la salsa de menta, puedes decorar con flores comestibles o frutas del bosque.



## PASTEL DE BANANO Y CHOCOLATE

**Ingredientes:**

2 tazas de harina  
3/4 taza de azúcar  
1/2 taza de cocoa pura  
1/2 taza de yogurt  
1/2 taza de nueces  
4 bananos maduros  
2 cdtas de bicarbonato de sodio  
2 cdtas de vainilla  
2 claras de huevo

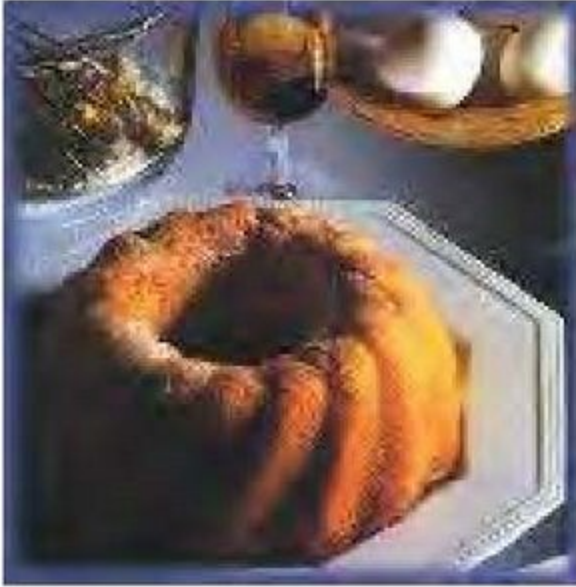
- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 35 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

Precalentar el horno a 175°C (350°F). Combinar la harina, el azúcar, la cocoa y el bicarbonato de sodio. Agregar el puré de banano, el yogurt, las claras de huevo y la vainilla. Incorporar las nueces y mezclar. Verter la mezcla en un molde enharinado.

Hornear por 35 minutos.



## ANILLO DE ANÍS



### Ingredientes:

500 gr. de harina leudante  
 2 Huevos  
 100 gr. de manteca  
 210 gr. de azúcar  
 1 Copita de anís  
 Ralladura de limón  
 150 cc. De leche  
 Azúcar impalpable para espolvorear

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 50 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 10 mins

### Preparación:

Formar una masa con los ingredientes indicados.

Ubicar la masa en el molde enmantecado, colocarlo en la cacerola, tapar y cocinar a fuego corona, hasta finalizar la cocción.

Desmoldar y espolvorear con el azúcar impalpable.



## DELICIOSO Y SUAVE PASTEL DE CREMA Y HOJALDRE



265

### Ingredientes:

350 gramos de masa de hojaldre congelada  
 1/2 l de leche  
 3 huevos  
 350 gramos de azúcar  
 2 cucharadas soperas de mantequilla  
 5 cucharadas rasas de maizena  
 1 cucharadita de vainilla en polvo

### Para el jarabe

125 gramos de azúcar  
 3 cucharadas soperas de agua  
 1 limón  
 un trocito de canela en rama

### Procedimiento:

Descongela la masa de hojaldre y separar las hojas. Luego mezcla la maizena en una taza con la mitad del azúcar y una pizca de sal. Aparte pon la leche a hervir y echa poco a poco la mezcla de la taza removiendo sin parar con cuchara de madera, cuando cuaje la crema, retira del fuego y añade mantequilla.



En otro recipiente bate los huevos con la otra mitad de azúcar y añade la vainilla e incorpora poco a poco la crema, moviendo sin cesar, tapar y dejar enfriar. Luego enciende el horno a 180c

Unta un molde rectangular para horno con mantequilla y extiende con rodillo las hojas de hojaldre hasta que queden bien finas y úntalas por las dos caras con mantequilla. Pon en el molde la mitad de las hojas de hojaldre, vierte la crema y cubre con el resto del hojaldre. Con un cuchillo da unos cortes en rombos llegando hasta el fondo del molde. Unta con mantequilla la superficie y moja con un poco de agua fría. Llévalo al horno durante 45 minutos

Ralla la corteza del limón y exprime el jugo. Pon el agua a fuego lento junto con el azúcar, la ralladura de limón y la canela. Hierve cinco minutos, retira del fuego y agrega el jugo de limón. Por último, al sacar del horno el pastel, rocíalo con el jarabe caliente.



## PASTEL DE COCOA Y COCA COLA



### Ingredientes:

130 gr. de harina con levadura.  
 1 cucharilla de levadura química  
 14 gr. de cacao puro en polvo.  
 Una pizca de sal o ¼ de cucharilla de flor de sal  
 130 gr. de azúcar  
 8 gr. de azúcar vainillado  
 2 huevos  
 130 gr. de mantequilla  
 80 ml. de Coca Cola  
 50 gr. de nueces pecanas  
 75 gr. de chocolate negro troceado  
 Cobertura de chocolate y Coca Cola  
 100 gr. de chocolate troceado.  
 100 gr. de mantequilla.  
 60 ml. de Coca Cola.  
 100 gr. de azúcar polvo.

### Preparación:

Precalienta el horno a unos 180° C. Engrasa y enharina un molde de 19,5x19,5 cm2, aproximadamente. Trocea las nueces y el chocolate. Reserva para el final.

En un cuenco mezcla la harina con la levadura química y la pizca de sal. Reserva. En un cuenco grande bate los azúcares con los huevos hasta blanquear. En un recipiente derrite



a fuego bajo la mantequilla con la Coca Cola y el cacao, sin dejar de remover y sólo el tiempo justo para que se disuelva, acabando de disolverlo fuera del fuego.

Echa la mitad de la mezcla de harina sobre los huevos y la mezcla de la mantequilla derretida. Mezcla y añade el resto de la harina, removiendo bien hasta que quede una pasta homogénea y sin grumos. Por último incorpora las nueces y el chocolate troceado. Vierte en el molde e introduce en el horno precalentado a unos 180°C durante unos 20 minutos o más, hasta que esté hecho pero no demasiado.

Cobertura. En un recipiente derrite a temperatura baja la mantequilla con el chocolate y la Coca Cola, hasta que tenga una textura suave. Añade el azúcar polvo y remueve hasta disolver totalmente. Deja templar hasta que tenga la consistencia suficiente para cubrir con facilidad. Cubre e introduce en la heladera hasta el momento de consumir.



## TORTA DE CUMPLEAÑOS "MELY"



- **Comensales:** 20
- **Tiempo de preparación:** 1 horas 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 horas 30 mins

### Para la crema de vainilla y dulce de leche:

3 yemas  
3 cdas. de azúcar  
3 cdas. de fécula de maíz  
3 tazas de leche templada  
3 cdas. de gelatina sin sabor  
1/2 kg. de dulce de leche  
2 cdas. de esencia de vainilla

### Para el merengue:

3 claras  
3 cdas. de azúcar impalpable  
1 y 1/3 tazas de crema de leche

### Ingredientes:

#### Para la torta:

8 yemas  
3/4 taza de azúcar  
1 taza de cocoa  
1 cda. de café instantáneo  
2 cdas. de polvo de hornear  
1 pizca de bicarbonato  
1/2 taza de nueces picadas  
8 claras  
1/4 taza de azúcar

### Para le baño de chocolate:

200grs de chocolate cobertura  
2/3 taza de crema de leche

### Piezas de chocolate para decorar:

150grs de chocolate blanco  
150grs de chocolate oscuro

### Preparación:

Batir las yemas con 3/4 taza de azúcar hasta que estén espesas y de color claro, aproximadamente por 15 minutos.

Cernir la cocoa junto con el café instantáneo, el polvo de hornear y el bicarbonato.

Incorporar las nueces picadas, mezclar todo.

Agregar de a poco a la mezcla de yemas.

Batir las claras con 1/4 taza de azúcar a nieve e ir agregando con movimientos suaves y envolventes a la preparación anterior.

Enmantecar los bordes de una tortera de 28cm de diámetro y forrar el fondo del molde con papel blanco.

Volcar la preparación en la tortera y llevar a cocinar a horno suave hasta que se cocine bien sin que llegue a quemarse, aproximadamente 40'.

Una vez cocida retirar y apoyar sobre rejilla para enfriar.

### Para hacer la crema:

Poner en un recipiente, media taza de leche. Espolvorear con la gelatina en polvo y dejar



hidratar durante 10 minutos.

Poner en una cacerola las yemas, el azúcar y la fécula mezclando bien.

Incorporar de a poco las 3 tazas de leche, siempre revolviendo y luego la gelatina hidratada.

Llevar al fuego y dejar hasta que espese, sin dejar de revolver.

Retirar e incorporar el dulce de leche y la vainilla, dejar enfriar fuera de la heladera para que no se coagule demasiado por la gelatina.

Batir la crema de leche (nata) hasta que esté espesa y agregar a la preparación anterior una vez que se halla enfriado.

Batir las claras con el azúcar impalpable hasta que estén bien firmes e incorporarlas a la crema en forma bien suave y envolvente.

Una vez todo integrado, colocar la base de la torta sobre una tartera con fondo desmontable y volcar la crema en él.

Llevar a la heladera y dejarla toda una noche para asegurarnos que quede bien firme.

### **Para hacer el baño de chocolate:**

Poner la crema de leche en una cacerola chica y entibiar un poco sobre el fuego. Agregar el chocolate cortado en trozos, revolviendo hasta que el chocolate se derrita totalmente. En ese momento retirar la torta de la heladera, quitarle el aro y dejarla solo apoyada sobre el fondo de la tartera.

Volcar el baño desde lo alto dejando que se esparza naturalmente sobre la torta. De esta forma van a quedar partes del borde sin cubrir, resultando más grata a la vista.

Llevar nuevamente a la heladera.

### **Decoración:**

Derretir a baño María y por separado, el chocolate blanco y el chocolate negro.

Apoyar sobre el lugar de trabajo, un papel blanco que puede ser de panadería, sulfito, manteca etc.

Poner el chocolate negro en conitos de papel o simplemente en bolsas chicas de nailon e ir haciendo líneas curvas, cruzadas o cualquier figura de nuestra inventiva sobre el papel. Lo mismo con el chocolate blanco.

Una vez secas las piezas retirarlas del papel y aplicarlas sobre toda la superficie de la torta formando las figuras que más nos agrade.



Esta torta queda muy original, además de ser exquisita y además de ser ideal cuando queremos una torta de cumpleaños fresca para quienes cumplen en primavera o verano.

**TIP:** Utilizar para esta torta un molde de 28 centímetros de diámetro para que quede bien baja.



## PASTEL DE CREMA DE NARANJA



### Ingredientes:

Leche 500 ml.  
Almidón de maíz 50 grs.  
Azúcar 650 grs.  
Crema de leche batida 2 lts.  
Yema de huevo 6 uds.  
Naranja 3 uds.  
Bizcochuelo 1 ud.  
Licor Grand Marnier a gusto  
Gelatina en polvo sin sabor 5 grs.

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 50 mins
- **Tiempo de cocción:** 2 horas 0 mins
- **Tiempo total:** 2 horas 50 mins

### Preparación:

El día anterior, cortar las naranjas en rodajas finas y cocerlas, a fuego lento, durante 2 horas, en un jarabe preparado con 500 gramos de azúcar y 1 litro de agua.

Dejar enfriar en una fuente hasta el día siguiente.

Preparar una crema pastelera con las 6 yemas, 1/2 litro de leche, 50 gramos de almidón de maíz y 80 gramos de azúcar. Reservar 6 rodajas de naranja y unir el resto, escurrido y troceado, a la crema.

Disolver la gelatina e incorporar a la crema. Remover y dejar enfriar. Una vez la crema esté fría, agregar la crema de leche batida.

Con un poco de jarabe de las naranjas, un poco de agua y el licor, preparar un jarabe ligero.

Untar un molde con manteca y espolvorear con azúcar.

Disponer en el fondo las rodajas confitadas de forma decorativa. Cubrir con la mitad de la crema.

Cortar el bizcochuelo (de unos 20 cm de diámetro) por la mitad en sentido horizontal y humedecer con el jarabe preparado. Cubrir la crema con una mitad del bizcochuelo. Añadir el resto de la crema y cubrir con la otra parte del bizcochuelo.



Apretar bien el pastel con un plato e introducir en la heladera durante 6 horas. En el momento de servir, desmoldar sobre una bandeja.



## PASTEL SIN HORNEAR



### Ingredientes:

barra d chocolate semi amargo  
1 bolsa de bombones pequeños  
1 barra de mantequilla  
galletas de mantequilla partidas en trozos pequeños  
nueces al gusto en pedacitos pequeños

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 20 mins

### Preparación:

En un sartén derrite la barra de mantequilla con la barra de chocolate, en un recipiente aparte revuelve los bombones las galletas y las nueces y viérteles el chocolate derretido en la mantequilla presiona con un cucharon o espátula hasta aplanar, mételo en el refrigerador de 1 a 2 horas y listo para comerse. Puedes acompañar con fruta o jarabe de fresa o chocolate arriba.

**TIP:** Esta receta es perfecta para preparar con los niños pequeños, ya que es muy fácil de realizar



## PASTEL DE PERAS Y CHOCOLATE



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa:

Manteca 100 g  
Queso crema 50 g  
Azúcar impalpable 100 g  
Yemas 1  
Jugo y ralladura de 1/2 naranja  
Harina 300 g

#### Para el relleno:

Peras 3  
Huevos 3  
Azúcar 150 g  
Cacao amargo 2 cdas  
Chocolate semiamargo 100 g  
Almendras 50 g

275

### Preparación de la masa:

Precalentar el horno a temperatura moderada (180°C).

Batir en un recipiente la manteca con el queso crema y el azúcar. Agregar la yema, el jugo y la ralladura. Por último, incorporar la harina.

Estirar la masa en un molde de 24 cm de diámetro. Hornear durante 5 minutos.

### Preparación del relleno:

Pelar las peras, cortarlas en mitades y retirarles el centro. Acomodarlas, con el hueco hacia abajo, sobre la masa precocida. Batir en un recipiente los huevos con el azúcar.

Añadir el cacao, el chocolate fundido y por último, las almendras procesadas.

Mezclar bien y volcar sobre las peras.

Hornear durante 20 minutos. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

**TIP:** Un excelente postre para el invierno!!



## SÚPER TORTA ALFAJOR



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 horas 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 20 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa:

Manteca 300 g  
Azúcar 100 g  
Miel 100 g  
Cacao 5 cdas  
Esencia de vainilla 1 cdita  
Huevos 2  
Harina 260 g  
Almidón de maíz 100 g  
Polvo para Hornear 1 cda  
Bicarbonato de amonio 1 cdita

#### Para el relleno:

Dulce de leche 1 kg

#### Para el baño:

Chocolate cobertura 350 g

276

### Preparación de la masa:

Dentro de un recipiente batir la manteca junto con el azúcar, la miel y el cacao, luego incorporar la esencia de vainilla y los huevos.

Colocar la harina tamizada junto con el almidón, el polvo para hornear y el bicarbonato de amonio. Unir hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar por 24 horas en heladera.

Retirar de la heladera, espolvorear la mesada con harina y estirar la masa hasta obtener 4 mm de espesor.

Cortar 3 discos de 20 cm. de diámetro. Colocar en una placa para horno enmantecada y cocinar a 180° C por 10 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

### Armado:

Colocar uno de los discos como base, con una manga, colocar el dulce de leche y tapar con otro disco. Volver a repetir la operación y tapar con el tercer disco. Dejar reposar por 24 horas en la heladera.

Retira, colocar sobre una rejilla y bañar con chocolate cobertura derretido. Con un secador de pelo, aportarle aire frío para que se formen las onditas características de la torta, dejar enfriar en la heladera para que el chocolate tome consistencia.

**TIP:** Ideal para servir con café.



## TORTA DE QUESO CON MELOCOTONES



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 15 mins

### Ingredientes:

- 20 galletas dulces
- 1 tarro grande de queso crema
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de crema de leche
- 1 lata grande de leche condensada
- 1 pocillo de jugo de limón
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 tarro de melocotones
- 2 cucharadas de almendras tostadas y picadas

### Preparación de la base:

Triturar las galletas hasta que queden hechas polvo. Derretir la mantequilla y mezclarle las migas de galleta.

Forrar con esta masa un molde redondo y llevarlo al congelador mientras se prepara el relleno.

### Preparación del relleno:

Ecurrir los melocotones y en el almíbar disolver la gelatina sin sabor.

Licuar la leche condensada junto con la crema de leche y el queso crema. Agregar poco a poco y sin dejar de batir el jugo de limón y la gelatina disuelta.

Verter esta crema en el molde con las galletas y llevarlo a la nevera.

### Terminación:

Una vez que empiece a cuajar colocarle por encima los melocotones enteros y las almendras tostadas, cortadas en láminas.



## TORTA DE AMARETTIS CON FRUTAS



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 10 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa

5 yemas

200 gr. de azúcar

200 gr. de manteca

125 gr. de Harina leudante

200 gr. de amarettis

200 fr. de chocolate para taza

1 cdita. de manteca

5 claras batidas a nieve

#### Frutas caramelizadas

250 gr. de azúcar

6 cdas. de agua 4 gotas de jugo de limón

400 gr. de frutas varias

#### Otros

Azúcar impalpable

Amarettis

Menta fresca

### Preparación de la masa:

Batir las yemas con el azúcar, agregar la manteca derretida y fría, la harina, los amarettis triturados a polvo, el chocolate derretido a baño María junto con la cucharadita de manteca, y por último, las claras batidas a nieve, mezclando suavemente con



movimientos envolventes. Colocar la preparación en un molde de 24 cm. Previamente enmantecado y enharinado. Llevar a horno precalentado a 180° C durante 45 minutos.

**Frutas caramelizadas:**

Humedecer el azúcar con el agua y las gotas de jugo de limón y realizar un caramelo. Pasar las frutas limpias y secas, rápidamente por el caramelo y colocar en una placa hasta que se enfríen.

**Montaje:**

Espolvorear la torta con azúcar impalpable y decorar con amarettis, las frutas acarameladas y hojas de menta fresca.  
Servir, si se desea, con una bocha de helado de crema.



## TORTA BOMBÓN



### Ingredientes:

100 g de manteca  
 1 taza de azúcar  
 3 huevos  
 100 g de cacao dulce  
 3 cucharadas de harina leudante  
 1 taza de nueces picadas  
 Dulce de leche c/n  
 100 g de manteca  
 150 g de chocolate para taza

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 50 mins

Mezclar la manteca con el azúcar. Agregar los huevos de a uno por vez. Mezclar.

Agregar los secos, tamizados.

Por ultimo, incorporar las nueces picadas groseramente.

Enmantecar una tartera, colocar en ella la preparación. Llevar a horno mínimo durante 30 minutos.

Dejar enfriar. Poner dulce de leche repostero encima de la preparación.

Aparte, derretir en la manteca, el chocolate y lo colocamos sobre el dulce de leche.

Llevar a la heladera hasta que enfrié. También se puede colocar en el freezer para que quede tipo torta helada.



## TORTA SELVA NEGRA



- **Comensales:** 5
- **Tiempo de preparación:** 45 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 30 mins

### Ingredientes:

#### Para el esponjoso de chocolate:

5 huevos frescos  
 200 gr. de azúcar  
 150 gr. de harina leudante  
 100 gr. de chocolate semi-amargo  
 200 gr. de manteca  
 1 frasco de mermelada de cereza  
 1 frasco de cerezas en aguardiente de cereza (o marrasquino)  
 Almíbar  
 750 gr. de crema de leche fresca  
 Kirschwasser  
 Azúcar impalpable  
 Chaucha de vainilla

#### Para la crema de cacao:

250 gr. de manteca  
 2 ó 3 yemas  
 200 gr. de azúcar impalpable  
 2 cdas. de cacao amargo  
 Kirsch  
 Chocolate semi amargo en rama y láminas.

### Preparación:

Bizcochuelo de chocolate: En un recipiente batir los huevos con el azúcar hasta lograr una crema esponjosa.

Derretir a baño de María el chocolate con la manteca y unir al preparado anterior, luego incorporar la harina tamizada de a poco.

Verter la mezcla en una tartera forrada con papel enmantecado y cocinar al horno suave durante 45 minutos.

Controlar la cocción sacando el esponjoso cuando nota una ligera costra en su superficie. Dejar enfriar sobre rejilla y reservar para el día siguiente.

Siempre con tiempo preparamos la mermelada de cereza, la cual debe tener un fondito algo agrio, pasándola por un cedazo y diluyéndola con un poco de almíbar y algunas cucharaditas de kirsch.

Previamente al armado de la torta, debemos elaborar un jarabe sostenido para mojar las capas del esponjoso, una crema de chocolate y una crema chantilly.



Para la primera, sobre fuego suave, mezclar las dos yemas con el azúcar sin cocinar, retirar y entibiar.

Agregar entonces la manteca, el cacao y algo de kirsch.

Batir hasta que la crema se ponga espumosa.

Para la segunda crema, batir muy firme la crema de leche con azúcar impalpable previamente mezclado con chaucha de vainilla.

Seguir alistando un jarabe con agua y azúcar.

282

Teniendo listos y a disposición todos los elementos, ahora debe intervenir su capacidad arquitectónica para armar la torta, darle sabor, suavidad, color, estructuras, finuras y por supuesto personalidad.

Seccione en tres partes el bizcochuelo y disponga de un plato grande, cúbralo con un papel para fondo de tortas, espolvoréelo con azúcar impalpable, y acomode la primera capa.

Salpíquelo ligeramente con almíbar y extienda arriba una fina capa de mermelada, siga con crema batida con un espesor de alrededor de un centímetro e introduzca media docena de cerezas en mitades.

Cubra con otra capa de bizcochuelo y repita con almíbar, mermelada, crema y medias cerezas. Termine colocando la última sección de bizcochuelo.

Éste sólo con almíbar y mermelada.

Tome la crema de chocolate y con una espátula expanda prolijamente toda su la superficie.

Deshaga uniformemente las ramas de chocolate y péguelas en el costado.

Decore perimetralmente la parte de arriba con copitos de crema y una cereza y en el centro, ramitas de chocolate y/o láminas.

Llevar al frío para que todo el conjunto tome consistencia.



## TORTA MOUSSE DE FRUTILLAS



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Ingredientes:

3 Yemas de huevo

Jugo de 1/2 limón

3/4 de taza de leche

3/4 de taza de azúcar y 3 cucharadas aparte

2 Cucharadas de gelatina sin sabor en polvo

1/3 de taza de agua fría

3 Claras de huevo

200 Grs. de crema de leche batida (espesa)

1/4 Kg. de frutillas procesadas, y algunas enteras para la decoración

Crema chantillí para decoración

Colorante vegetal

2 Discos de pionono para un molde Nº 24

### Preparación:

Forrar el fondo del molde desarmable con un disco de papel manteca (del mismo tamaño del diámetro del molde).

Coloque un disco de pionono sobre el papel manteca del fondo (la parte mas oscura del pionono boca abajo).

Mezcle bien en una cacerola las yemas, el jugo de limón y los 3/4 de tazas de azúcar y leche. Una vez que todo se integre, lleve la cacerola al fuego y siga mezclando la preparación hasta que espese, evite que se hierva!



Una vez que retire la cacerola del fuego, hidrate con agua fría la gelatina (una vez hidratada) agréguela en la preparación caliente, mezclando hasta disolverla del todo.

Cuele la crema para pasarla a un recipiente y agregue allí las frutillas procesadas (licuadas), mezcle bien y agregue un poquito de colorante rojo para acentuar el color.

En un recipiente a parte, bata las claras a punto nieve, y agregue de a poco las 3 cucharadas de azúcar hasta integrarlas por completo. Una vez lista, agregue la preparación a la crema de frutillas.

Bata la crema de leche hasta alcanzar el medio punto y agréguela a la preparación anterior.

Vierta la mezcla en el molde y deje estacionar en la heladera hasta que la superficie se ponga firme (pero continúe pegajosa), y recién allí agregue el otro disco de pionono por encima.

Estacionar en la nevera nuevamente, pero por un largo rato (preferentemente de un día para el otro). Una vez estacionada, desmóldela sobre la fuente que va a servirla, despegue el disco de papel manteca y decore con la crema chantillí y las frutillas enteras.



## TARTA DE GALLETAS



### Ingredientes:

- 1 paquete de galletas María
- 1 tableta chocolate de cobertura
- ¼ litro de leche
- 250 gr. de mantequilla
- 200 grs. de azúcar
- 2 cdas. de café soluble
- 1 copa de vino dulce o moscatel

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Preparación:

En un recipiente trabajar la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema suave. Incorporar el café disuelto en agua.

En un plato echar la leche y el vino dulce.

Remojar las galletas en la mezcla de leche y vino y acomodarlas, una al lado de otra, en una fuente con bordes.

Volcar sobre las galletas un poco de la crema de mantequilla y seguir con otra capa de galletas remojadas, hasta que se acaben los ingredientes.

Bañar con la cobertura de chocolate que habremos deshecho previamente al baño María con un poco de mantequilla.

Llevar al frío hasta el momento de servir.



## PASTEL DE FRESAS



### Ingredientes:

#### Para la masa:

2 ½ tazas de harina  
10 cd.as de azúcar molida  
½ taza de margarina mas 2 cdas.extra  
1 cda. de agua de azahar  
1 yema

#### Para el relleno:

1 paquete de gelatina de fresa  
1 taza de agua hirviendo  
2 hojas de colapez (remojadas en agua fría y escurridas)  
1 taza de jugo de fresas  
1/3 taza de azúcar  
1 kg. de fresas

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

### Preparación de la masa:

Cernir los ingredientes secos y unirles la yema, la margarina y el agua de azahar.  
Amasar hasta que se desprenda de las manos y de la mesa de trabajo.

Forrar un molde grande o pequeño, pinchar la masa con el tenedor y hornear a 175oC (350oF) hasta que dore.  
Retirar, enfriar y rellenar

### Preparación del relleno:

Lavar bien las fresas y macerar por 1 hora con el azúcar.  
Medir una taza del jugo que soltaron.

Disolver la gelatina con el agua hirviendo, entibiar y añadir la colapez y el jugo de las fresas. Endulzar a gusto.

Vaciar en una fuente chata y dejar cuajar.

Cortar con la ayuda de un cuchillo y cubrir la pasta ya horneada y fría con esta gelatina, encima van las fresas.



## BIZCOCHUELO DE NARANJA



### Ingredientes:

2 tazas de harina sin preparar  
 2 cucharaditas de polvo de hornear  
 una pizca de sal  
 4 huevos  
 1 taza de azúcar  
 $\frac{3}{4}$  taza de jugo de naranja

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 45 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 30 mins

### Preparación:

Batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que quede una mezcla bien espesa, añadir, luego, el jugo y ralladura de naranja.

Cernir los ingredientes secos.

En otro recipiente, batir las claras hasta que estén espumosas, agregar la mitad faltante del azúcar. Unir las claras con la preparación de las yemas y la harina.

Engrasar solo el fondo de un molde de 23 cms. de diámetro, vaciar en él la preparación. Hornear en 175°C (350°F) por 45 minutos.

Retirar, dejar entibiar, y desmoldar.



## BIZCOCHUELO TATIANOFF



### Ingredientes:

6 huevos

1 taza de azúcar

$\frac{3}{4}$  tazas de harina sin preparar

$\frac{1}{2}$  taza de cocoa

$\frac{1}{4}$  cucharadita de polvo de hornear

Sal a gusto

$\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla

- **Comensales:** 3
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

### Preparación:

Batir las claras a punto nieve, agregar, suavemente y de a poco, el azúcar y las yemas una a una (para que las claras no se bajen).

Cernir los ingredientes secos e incorporarlos a la mezcla anterior, batir suavemente, y agregar la vainilla.

Engrasar un molde de 23 cms. de diámetro, vaciar la mezcla en él. Hornear por 30 minutos en 175°C (350°F).

Retirar, dejar entibiar, y desmoldar.



## BIZCOCHO INGLÉS



### Ingredientes:

- 2 tazas de Harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de azúcar molida
- 1/3 taza de margarina
- 2 huevos
- 1/3 taza de leche
- ½ cucharadita de vainilla
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- ½ cucharadita de jugo de limón
- ¼ kilo de pasas de uva

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo total:** 2 horas 0 mins

### Preparación:

Como primer paso, cernir todos los ingredientes secos y agregar, luego poco a poco, la margarina con un tenedor.

Al finalizar con el agregado de la margarina, y añadir los huevos, batiendo la mezcla hasta obtener una consistencia firme. Luego agregar leche, vainilla y limón.

Como paso final, agregar las pasas.

Engrasar y enharinar un molde alargado de 25 cms. aproximadamente; vaciar la mezcla en él y hornear en 110°C (325°F) por una hora.

Retirar, dejar entibiar y desmoldar.



## PASTEL MIL HOJAS



### Ingredientes:

1/4 kg. de margarina  
4 yemas  
3 tazas de harina  
500 gr. de manjar (dulce de leche)

### Optativo:

Nueces picadas y molidas para espolvorear.

290

### Preparación:

Deshacer la margarina a fuego lento, agregar las yemas, y formar una crema agregando poco a poco la harina hasta que quede una masa fácil de amasar.

Estirar la masa bien fina y tomando como molde un plato (dependiendo de lo grande que quieran hacer la torta), cortar discos.

Cocinar estos discos de a uno en horno caliente unos pocos minutos, sobre una lata sin enmantecillar (pincharlos para que no se inflen), hasta que estén secos, pero sin dejar dorar.

Resultan de 10 a 12 discos, los cuales se van colocando sobrepuestas y entre una y otra se pone el manjar.

Cuando todos los discos han sido colocados, espolvorear con las nueces picadas y molidas.

Si se desea, también pueden espolvorearse con azúcar flor.

**TIP:** Para que quede bien firme, antes de cubrir la última capa con el manjar, colocar un plato encima de la torta y presionar para que las hojarascas se resquebrajen y se "asiente" la torta.



## TORTA MORA



### Ingredientes:

150 gr. de chocolate en barra  
 150 gr. de manteca derretida  
 150 gr. de azúcar  
 Pizca de sal  
 150 gr. de harina  
 4 cdas. de dulce de leche  
 300 gr. de baño instantáneo de chocolate

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 30 mins

### Preparación:

Disuelva el chocolate en barra a baño María junto con 1 cucharada de agua. Aparte, ponga la manteca en una cacerola y mézclela con el azúcar y pizca de sal. Agregue el chocolate fundido, mezcle y añada las yemas; de a una por vez y sin dejar de revolver.

Incorpore las claras batidas a nieve y después la harina en forma de lluvia. Mezcle delicadamente.

Vierta la mezcla en un molde circular de 24 cm. de diámetro, cubierto con papel enmantecado.

Cocine 1 hora en horno precalentado a temperatura media.

Desmolde la torta. Déjela enfriar. Córtele horizontalmente por la mitad, rellene con el dulce de leche y vuélvala a armar.

Cúbrala completamente con el baño de chocolate.



## PASTEL DE PLÁTANO



### Ingredientes:

7 plátanos.  
 Dos barras de margarina.  
 Cuatro cajas de queso crema.  
 Una taza de crema dulce opcional.  
 Cuatro cucharadas de consomé al gusto.  
 Queso motzzarera taza y media.  
 Cebolla, chile dulce,  
  
 cebollino,  
  
 cilantro al gusto.

### Preparación:

Hervir los plátanos semi verdes, con sal (una cucharadita) dejar escurrir, y luego enfriar y rallar.

Luego cocinar con la margarina, cebolla, chile, cebollino, cilantro, hasta dorar, se agrega consomé, la crema dulce y por ultimo el queso crema.

Se agrega media taza de queso en cuadros y se pasa al molde, por ultimo encima el queso faltante y se mete al molde hasta dorar, tiempo estimado veinte minutos en 300 grados.



## CLAFOUTIS DE BANANAS



### Ingredientes:

5 cdas. de azúcar  
 3 tazas de bananas en rodajas (unas 3 bananas)  
 1 taza de crema  
 1 taza de leche  
 3 huevos grandes  
 1/4 de taza de harina  
 1 cda. sopera de ralladura de naranja  
 Sal  
 Manteca

293

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 5 mins

### Preparación:

Enmanteque una tartera de mesa, rocíela con dos cdas. de azúcar.  
Acomode las bananas, encimando las rodajitas en forma concéntrica.

En una licuadora o procesadora, bata los restantes ingredientes (menos la crema) durante 2 minutos.

Incorpore la crema y bata un minuto más.

Vierta sobre las bananas.

Lleve al horno calentado moderadamente 40 a 50 minutos o hasta que se vea más crecido y dorado.

Deje enfriar 15 minutos y sirva tibio.



## TORTA DE LIMÓN



### Ingredientes:

#### Para la torta:

200 gr. de harina  
4 yemas  
4 claras  
180 gr. de azúcar impalpable  
60 gr. de manteca  
50 gr. de limón confitado  
Cáscara rallada de 1 limón

#### Para el merengue:

3 claras  
50 gr. de azúcar impalpable  
Cáscara rallada de 1 limón

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 15 mins

### Preparación:

Torta: en un recipiente batir las yemas con el azúcar impalpable, la cáscara de limón y una pizca de sal, hasta obtener una mezcla espumosa.

Agregar la manteca a temperatura ambiente, la harina, el limón confitado cortado en cubitos.

Añadir las claras previamente batidas a nieve.

Mezclar a mano incorporándolas de a poco a la preparación.

Verter la mezcla en un molde redondo ligeramente enmantecado.

Cocinar en horno precalentado a temperatura medio baja por aproximadamente 40 minutos

Terminada la cocción, dejar entibiar y desmoldar la torta.

Merengue: batir las claras a nieve con el azúcar, la pizca de sal y ralladura de limón



hasta obtener una consistencia firme.

Con una espátula, untar el merengue sobre toda la superficie de la torta.

Colocar la torta en el horno a temperatura media, por aproximadamente 15-20 minutos.

**TIP:** Se puede enriquecer esta torta untando previamente el merengue con una capa de crema pastelera.

Decorar al final con rosetas de merengue recién batido.



## PASTEL CON FLAN (CHOCOFLAN)



### Ingredientes:

Una caja de pastel de chocolate

### Ingredientes para el flan:

1 lata de Leche condensada (puede ser "La Lechera")

1 lata de leche evaporada

1/2 taza de leche fresca (normal)

8 oz de queso crema

1 cucharada de extracto de Vainilla

5 huevos

### Caramelo:

Azúcar caramelizada a fuego lento o

Cajeta coronado

Nueces

296

### Preparación:

Pre calentar el horno a 350oF. Engrasar un molde de rosca con Mantequilla o manteca. Vaciar el caramelo ya hecho o la cajeta en el molde. Poner las nueces encima de el caramelo.

Preparar la Harina del pastel como se indica en la caja. Vaciar la mezcla del pastel en el molde ya preparado con la cajeta, vaciar poco a poco.

Para preparar el flan, mezclar todas las leches en la licuadora con el queso crema, la vainilla y los huevos. Mézclalo bien. Agrega los ingredientes encima de la mezcla de el pastel y tapa con papel aluminio muy, muy bien esto es muy importante!

En otro recipiente para horno más grande que el molde de rosca, vierte Agua y coloca el molde de rosca ya listo para hornear, la razón es porque el pastel se hará a "baño Maria". Cocina el pastel aproximadamente 1hr 1/2 a 2 horas, durante el tiempo de cocimiento, no destapes el pastel!

Después del tiempo de cocimiento, saca el pastel del horno y deja enfriar por 15 minutos, voltéalo en un platón, la cajeta o el caramelo (según tu opción) caerá por los lados. Déjalo enfriar y después refrigéralo.

Nota: A pesar de que el flan fue puesto encima de el pastel, el flan durante su cocimiento caerá a el fondo del molde.



## DELICADEZA DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

250 gr. de chocolate amargo  
5 yemas de huevo  
5 claras de huevo  
220 gr. de azúcar  
150 gr. de manteca a temperatura ambiente  
125 gr. de almendras trituradas  
2 cdas. de harina  
1 pizca de sal

### Para la Cobertura:

80 gr. de crema de leche  
80 gr. de cobertura de chocolate  
Cacao en polvo

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hora 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 20 mins

### Preparación:

Precalentar el horno a temperatura medio alta.

Enmantecar un molde redondo de 25 cm. de diámetro.

Batir las claras a nieve con una pizca de sal.

Derretir a fuego suave en una cacerolita la cobertura de chocolate con la crema de leche hasta obtener una mezcla bien untuosa.

En otra cacerolita derretir a fuego suave el chocolate amargo con 3 cdas. de agua. Revolver.

Agregar las yemas, el azúcar, las almendras y la harina. Mezclar.

Incorporar de a poco las claras con movimientos envolventes.

Verter la mezcla en el molde Cocinar en el horno aprox. 45 minutos.

Su interior deberá resultar bien esponjoso.

Calentar la cobertura y verterla sobre la torta ya entibiada. Espolvorear con cacao en polvo.

**TIP:** Acompañar este postre con una bola de helado de vainilla.



## TORTA DE PASTORES



### Ingredientes:

4 tazas de arroz con leche  
 2 tazas de bizcochuelo desmenuzado  
 3 cdas. de mantequilla  
 1 taza de queso blanco rallado  
 4 huevos batidos  
 1 cda. de canela en polvo  
 1 taza de uvas pasas  
 1 pizca de nuez moscada  
 1/2 taza de vino moscatel o jerez

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

### Preparación:

Mezclar el arroz con leche bien espeso con el bizcochuelo desmenuzado.

Agregar la mantequilla blanda, los huevos batidos, el queso blanco, el vino y las pasas. Perfumar con la canela y la nuez moscada.

Volcar en un molde enmantecado y enharinado llevar a horno a 300° F. durante 30 minutos.

Dejar enfriar 5 minutos en el molde y desmoldar.

## TORTA MERENGADA DE FRAMBUESAS



### Ingredientes:

#### Ingredientes:

Un bizcochuelo de 24 cm

4 yemas

100 gr. de azúcar

400 cc. de leche

1 chaucha de vainilla o unas gotas de esencia

390 gr. de frambuesas

2 cdas. de Cointreau

2 claras

75 gr. de azúcar impalpable

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 40 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 1 hora 0 mins

### Preparación:

Prepare la crema: Haga hervir la leche con la vainilla o agregue la esencia a la leche hervida.

Añada poco a poco sobre las yemas batidas con el azúcar (a blanco) sin dejar de mezclar, y ponga a espesar sobre fuego suave a baño maría, revolviendo continuamente sin dejar hervir, hasta que la crema cubra la cuchara.

Deje enfriar y lleve a la heladera.

Moje el bizcochuelo con el Cointreau, ponga encima la crema muy fría y luego las frambuesas.

Haga un merengue con las claras y azúcar impalpable.

Cubra con esto la torta y lleve a horno caliente hasta dorar el merengue.

Repose en la heladera hasta el momento de servir.



# PASTEL DE VAINILLA CON RELLENO DE BUDÍN DE YOGUR



## Ingredientes:

10 claras  
10 yemas  
300grs de Harina  
250grs Mantequilla  
1 cucharada cafetera de royal  
un chorrito de Vainilla  
2 cucharadas soperas de Leche en polvo.

## Relleno

1l. de Yogur  
1 media crema.  
5 cucharadas de azúcar  
1 cucharada de grenetina.

## Procedimientos:

las claras se levantan a punto de turrón, las yemas se acreman una vez listo se incorporan las claras con las yemas posteriormente la harina cernida la esencia de vainilla la mantequilla derretida el royal y la leche en polvo se hornea a 120°C por 45min.

## Preparación del relleno:

se pone a baño María la media crema una vez que empieza el hervor se le agrega el azúcar y un chorrito de vainilla y la grenetina ya hidratada una vez que este listo se pasa a otro traste mas amplio y se le agrega el yogur y con la batidora se trabaja por 2 minutos se refrigera y en dos horas esta listo

## PASTEL DE GRANADA



### Ingredientes:

2 1/2 tazas de harina  
 3/4 taza de semillas de granada  
 3/4 taza suero de leche con poca grasa  
 3/4 taza azúcar  
 2 huevos grandes  
 1 clara de huevo grande  
 6 cdas de mantequilla  
 2 cdas de ralladura de lima  
 2 cdas de extracto de la vainilla  
 1/2 cdas bicarbonato de sodio  
 1/4 cdta de sal

301

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Batir** el azúcar y la mantequilla.

**Agregar** los huevos y la clara de huevo, y batirlos bien después de cada adición.

**Combinar** el suero, ralladura de lima, la vainilla y el bicarbonato de sodio.

**Revolver** la harina y la sal con un batidor de globo.

**Agregar** la mezcla de la harina a la mezcla del azúcar alternando con la mezcla del suero de la leche, iniciando y terminando con la de la harina.

**Esparcir** en la mezcla las semillas de granada.

**Verter** en un molde de pan enharinado.

**Hornear** por 1 hora.



## PASTEL DE CHOCOLATE Y NARANJA



### Ingredientes:

300 g de chocolate semiamargo  
 80 g de azúcar  
 80 g de mantequilla a temperatura ambiente  
 50 g de harina  
 3 huevos  
 1 1/2 cda de coñac  
 1 cda de polvo para hornear  
 Ralladura de 1 naranja  
 Cobertura de Ganache:  
 200 ml de crema de leche  
 200 g de chocolate semiamargo

302

### Preparación:

**Fundir** el chocolate en baño María y reservar.

**Batir** el azúcar con la mantequilla hasta que quede pálido.

**Agregar** la ralladura de naranja y el coñac.

**Incorporar** de uno en uno los huevos, el chocolate derretido, la harina y el polvo para hornear.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** a 160°C (350°F) por 30 minutos.

**Retirar** del molde y dejar enfriar.

**Cobertura de Ganache:** **Fundir** el chocolate en la crema de leche.

**Cubrir** el pastel con la cobertura de ganache tibia.

## PASTEL DE BANANO Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

2 tazas de harina  
 3/4 taza de azúcar  
 1/2 taza de cocoa pura  
 1/2 taza de yogurt  
 1/2 taza de nueces  
 4 bananos maduros  
 2 cdtas de bicarbonato de sodio  
 2 cdtas de vainilla  
 2 claras de huevo

303

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Combinar** la harina, el azúcar, la cocoa y el bicarbonato de sodio.

**Agregar** el puré de banano, el yogurt, las claras de huevo y la vainilla.

**Incorporar** las nueces y mezclar.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** por 35 minutos.



## TORTA DE CANELA Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

250 gr de mantequilla  
 250 gr de azúcar  
 5 huevos  
 250 gr de harina  
 17 gr de royal (1 cucharadita)  
 2 gr de canela en polvo (una cucharadita)  
 200 gr de chocolate oscuro para repostería  
 300 ml de café oscuro  
 Azúcar glass

304

### Preparación:

**Picar** el chocolate.

**Hacer** el café fuerte y enfriarlo.

**Preparar** el molde corona enharinado y enharinado.

**Cremar** la mantequilla.

**Agregar** el azúcar y batir muy bien.

**Incorporar** los huevos de uno en uno cuando está esponjada la mezcla.

**Mezclar** harina, canela y royal y agregarla poco a poco, alternando con el café.

**Agregar** el chocolate picado en forma de empastado.

**Colocar** la preparación en el molde.

**Hornear** por 45 minutos a 180 C.

**Enfriar** y bañar con crema ganache.

## PASTEL DE CAMOTE



### Ingredientes:

1 kg. de camotes  
1 lt. de leche  
400 grs. de mantequilla  
1 taza de crema de chocolate

305

### Procedimiento:

**Después** de pelar el camote, ponerlo a cocer en la leche, enseguida cernirlo con un colador.

**Cremar** la mantequilla

**Agregar** el azúcar y después la pulpa del camote.

**Vaciar** esta preparación a un molde redondo previamente engrasado.

**Dejar** reposar durante toda la noche en el refrigerador.

**Al día siguiente** meter por unos minutos en agua caliente para sacarlo del molde.

**Colocar** en un platón para servir.

**Cubrir** con crema de chocolate.



## PASTEL DE PERA Y JENGIBRE

**Ingredientes:**

450 g de peras, peladas, sin corazón y en rodajas delgadas  
175 g de azúcar superfina  
175 g de harina tamizada  
14 cdas de mantequilla sin sal, suavizada  
1 cda de azúcar morena suave  
3 cdita de jengibre  
3 huevos, batidos

306

**Preparación:**

**Batir** 175 g de la mantequilla con el azúcar, la harina, los huevos y el jengibre, mezclar hasta formar una consistencia suave.

**Verter** la mezcla en un molde engrasado.

**Colocar** las peras rebanadas sobre la mezcla.

**Espolvorear** con azúcar moreno y salpicar el resto de la mantequilla.

**Hornear** a 180°C (350°F) por 40 minutos.

## PASTEL DE CAMOTE REAL



### Ingredientes:

- 2 latas de camote
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 1 cdita de vainilla
- 1/2 cdita de nuez moscada en polvo
- 1/2 cdita de pimienta
- 1/2 cdita de canela en polvo
- 1/2 cdita de jamaica en polvo
- 1 molde para pie de 9 pulgadas con la concha

### Preparación:

**Licuar** todos los ingredientes.

**Verter** la mezcla sobre la concha del pie.

**Hornear** a 175°C (350°F) por 1 hora.



## ROSA CON CONFITES



308

18 porciones

### Ingredientes:

• 240 g de margarina • 2 tazas de azúcar molida • 4 huevos • 2 tazas de harina leudante • 2 tazas de avena arrollada • 1 taza de nueces picadas • 1 taza de leche cruda • 1 cucharada de ralladura de limón • 1 cucharadita de esencia de vainilla • 3 claras de glacé real o merengue italiano • confites plateados para decorar

### Preparación:

Batir en un recipiente la margarina con el azúcar hasta formar una crema. Agregar una a una las yemas, la harina, la avena arrollada, las nueces alternando con la leche y, por último, las claras batidas en punto de nieve, el limón y la vainilla. Distribuir en un molde para bizcochuelo de 25 cm y en otro pequeño para el centro de la torta previamente enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado. Enfriar, desmoldar, poner el pequeño en el centro de la torta y cubrir con el glacé real. Decorar con rosas blancas, tul rosado, cintas y confites plateados. Colocar sobre un volado de papel crepé rosado decorando con rosas blancas y hojas verdes



## SÓLO PARA FANÁTICOS FUTBOLEROS



18 porciones

### Ingredientes:

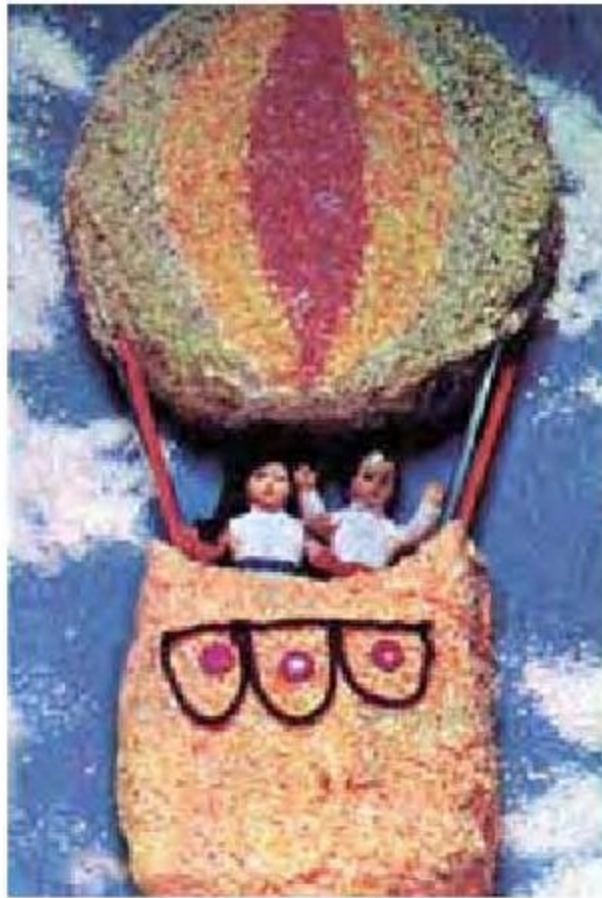
• 200 g de margarina • 200 g de azúcar molida • 3 cucharadas de glucosa • ralladura de 1/2 limón • 4 huevos • 300 g de harina leudante • 150 g de frutas confitadas picadas • 3 claras de glacé real • 2 barritas de chocolate derretido

### Preparación:

Batir en un recipiente la margarina con el azúcar hasta formar una crema. Agregar la glucosa, el limón, uno a uno los huevos sin dejar de batir, las frutas y, por último, la harina. Distribuir en 2 bols media esfera de vidrio térmico o de acero inoxidable (o cocinar en 2 veces) enmantecados y enharinados. Llevar a horno moderado durante 45 minutos. Enfriar y desmoldar. Pegar las dos medias esferas poniendo en el centro glasé, dulce o mermelada de frutas. Cubrir todo el globo con el glasé real blanco y dibujar las celdas de una pelota de fútbol colocando en el centro el escudo del club de fútbol de cumpleaños con chocolate derretido puesto en un cartucho de papel manteca



## EL GLOBO MULTICOLOR



310

18 porciones

### Ingredientes:

• 6 huevos • 4 cucharadas de azúcar molida • 1 taza de harina leudante • 3 cucharadas colmadas de maicena • 1 caja grande de postre sabor a chocolate • 1 l de leche • 1 /2 kg de coco seco rallado • colorantes vegetales • 4 pajitas para refresco • 2 muñecos de chocolate

### Preparación:

Batir en un recipiente las yemas con el azúcar hasta formar una crema espumosa. Agregar el agua, seguir batiendo, incorporar la harina tamizada con la maicena y las claras batidas en punto de nieve. Hornear en 2 moldes de 20 a 23 cm enmantecados y enharinados. Enfriar, desmoldar, cortar en 2 y rellenar con la crema de chocolate de acuerdo con las instrucciones del envase. El bizcocho más grande se reserva para el globo y el otro se recorta para darle forma de cesto. Untar todo con parte de la crema y adherir el coco de distintos colores. Decorar con el chocolate, unir el globo con el cesto por medio de las pajitas y, por último, colocar los muñecos dentro del cesto

## TORTA DE CEREZAS Y BANANAS



### Preparación

Batir 125 g de manteca o margarina a la temperatura ambiente con 1 cucharadita de piel de limón rallada, 225 g de azúcar molida, 2 huevos y 2 bananas hechas puré.

Agregar gotas de esencia de vainilla, 250 g de harina con leudante, 1 taza de cerezas al natural o al Marrasquino cortadas en trozos y 4 cucharadas de leche.

Volcar en un molde para savarín enmantecado y enharinado y cocinar en el horno. Servir sola o con crema batida.



## TORTA COMODÍN



312

### Preparación

Preparar un bizcochuelo instantáneo de acuerdo a las instrucciones del envase.

Hornearlo, enfriar y cortarle una tapa.

Desmenuzar la miga del centro y mezclarla con 300 g de ricotta, 4 cucharadas de mermelada de limón y rellenar el hueco de la torta.

Poner la tapa extraída, untar con dulce de leche repostero, pegar en los costados chocolate en rama y completar la decoración con rosas hechas con chocolate de la siguiente manera: calentar en baño de María fuera del fuego chocolate cobertura, volcar porciones grandes dar forma de círculos y antes que se enfríen enroscar dando la forma de las rosas.

También pero poniendo el chocolate tibio dentro de moldes para cañoncitos y enroscando el chocolate hacer cartuchos y dejar enfriar.

Aplicar en el borde de la torta y espolvorear con azúcar impalpable.

## TORTA MIMOSA



### Ingredientes:

- 1 caja de mezcla para bizcochuelo sabor vainilla, 200 g de chocolate cobertura • 1 taza de praliné • 500 g de dulce de leche repostero • 6 vainillas • coco rallado seco

8 porciones

### Preparación

Hacer el bizcochuelo según las indicaciones del envase. Colocar en un molde enmantecado y llevar al horno. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y cortar en dos capas. Rellamar con la mitad del dulce de leche y tapar. Bañar la torta con el chocolate cobertura disuelto en baño de María fuera del fuego, dejar enfriar y adherir alrededor el praliné mezclado con chocolate rallado. Decorar con el dulce de leche puesto en una manga con boquilla rizada. Distribuir esferas hechas con el dulce de leche, las vainillas desmenuzadas y el coco.



## TORTA BARILOCHE



### Ingredientes:

- 150 g de chocolate para la taza • 150 g de manteca • 150 g de azúcar molida • 5 huevos • 150 g de harina leudante • dulce de leche repostero
- pistachos molidos • merengue italiano preparado con 3 claras y 200 g de azúcar punto bolita • cerezas para decorar • chocolate en rama

### Preparación

Derretir en una cacerola sobre fuego lento el chocolate cortado en trozos junto con la manteca y dejar enfriar. Batir en punto letra los huevos con el azúcar, agregar el chocolate derretido y, poco a poco, la harina. Distribuir en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado durante 50 minutos.

Enfriar, desmoldar, cortar en 2 o 3 capas y rellenar con el dulce de leche. Armar la torta, untar los costados con el dulce de leche y adherir los pistachos. Decorar con el merengue formando ondas, las cerezas y el chocolate en rama.

## TORTA DE AVENA



315

### Preparación

Batir hasta lograr una crema lisa 120 g de manteca con 1 taza de azúcar molida. Añadir uno a uno 2 huevos sin dejar de batir, luego 1 taza de harina con leudante, 1 taza de avena arrollada, media taza de nueces picadas, media taza de leche y 1 cucharadita de piel de limón rallada. Volcar la mezcla en un molde liso o ahuecado en el centro previamente enmantecado y enharinado y cocinar en el horno. Una vez cocida y fría la torta puede servirse espolvoreada con azúcar impalpable o bañarla con chocolate derretido solo o mezclado con dulce de leche.



## TORTA CASITA



316

### Preparación

Preparar una torta de vainilla, naranja o chocolate tipo bizcochuelo, cortarlo en capas, rellenar con dulce de leche y armarlo bañando con chocolate o glasé real. Colocarle encima una casita hecha primero con un molde cartón formado por las paredes y el techo. Hacer las paredes con galletitas cuadradas pegadas con glasé real y el techo con arrollados bien chatos hechos con pionono y dulce de leche o mermelada de frutas. Dejar una abertura para la puerta y completar con pastillas de colores.

## TORTA DE FRUTAS



317

### Preparación

Forrar un molde alto enmantecado con la masa básica. Rellenar con frutas frescas cortadas en trozos y algunas cerezas en almíbar. Batir 3 huevos con 150 g de crema de leche y 3 cucharadas de azúcar. Distribuir lentamente sobre las frutas y llevar a horno moderado hasta dorar. Dejar enfriar, desmoldar y abrillantar la superficie con mermelada diluida en agua o licor a gusto.



## PASTEL INTEGRAL DE MANGO



### Ingredientes:

- 1 taza de puré de mango
- 1 taza de harina leudante
- 1 taza de harina leudante integral
- 1 taza de azúcar
- 1/3 taza de yogur natural
- 8 oz de mantequilla
- 2 huevos batidos
- 1/2 cdta de polvo para hornear

318

### Preparación:

**Batir** la mantequilla con el azúcar hasta formar una mezcla esponjosa.

**Incorporar** batiendo los huevos.

**Agregar** el puré de mango y el yogur sin dejar de batir.

**Tamizar** las harinas junto con el polvo para hornear.

**Mezclar** con la mezcla de mango.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** a 170°C (350°F) por 1 1/4 hora.

# GATEAU



## GATEAU EL MOLINO



320

### INGREDIENTES:

#### **Bizcochuelo de chocolate**

6 huevos  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
3/4 taza de harina  
4 cucharadas de cocoa  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
1 cucharadita de bicarbonato

#### **Crema de manteca al chocolate**

300 gramos de manteca  
1 taza de azúcar impalpable  
4 yemas  
3/4 taza de azúcar común  
1/2 taza de agua (125cc.)  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
3 cucharadas de cocoa bien cernida

#### **Almíbar para bañar**

1 taza de azúcar  
1/2 taza de agua (125cc.)  
3 cucharadas de coñac

#### **Aspas del molino**

250 gramos de chocolate cobertura

#### **Merengue**

1 clara  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
3 cucharadas de agua  
1/2 cucharadita de vainilla  
1/4 cucharadita de polvo de hornear

#### **Decorar**

9 cerezas confitadas  
granos de chocolate

### **BIZCOCHUELO**

Enmantecar y enharinar los bordes de un molde de 24cm de diámetro.  
El fondo cubrirlo con papel blanco limpio.



Poner en un bol los huevos enteros junto con el azúcar y batirlos con batidora eléctrica 15'.

Aparte cernir la harina, la cocoa, el polvo de hornear y el bicarbonato.

Retirar los huevos de la batidora y agregar de a poco la mezcla de harina cernida con movimientos envolventes para que no baje el batido.

Volcar en la tortera y llevar a horno moderado aproximadamente 35' o 40' o hasta que al pinchar salga seco.

Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar.

**ALMÍBAR.** Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua.

Llevar sobre el fuego y cuando rompe el hervor, dejar 5 minutos más. Retirar y dejar enfriar. Agregar el coñac.

**CREMA DE MANTECA AL CHOCOLATE.** Poner las yemas en un bol y semibatirlas.

Aparte batir la manteca con el azúcar impalpable hasta formar una crema.

Incorporar de a poco la cocoa cernida.

Poner en una cacerola el azúcar y el agua.

Llevar la cacerola sobre el fuego hasta que forme punto de hilo flojo (ver puntos del almíbar en artículos).

Agregar este almíbar a las yemas de a poco y siempre batiendo hasta enfriar.

Luego, agregar este almíbar de yemas a la manteca batida de a poco y siempre batiendo con la batidora.

**ASPAS DEL MOLINO.** Cortar el chocolate en trozos, ponerlo en un recipiente de plástico o de loza y apoyarlo sobre agua caliente para que se ablande (baño de María).

Dejarlo unos minutos y luego comenzar a revolverlo con una cuchara teniendo la precaución de retirarlo del agua para que no se humedezca.

Poner sobre el agua caliente y continuar así hasta que el chocolate se disuelva y quede sin grumos siempre ayudándonos con el batido.

Tomar la tortera donde se cocinó el bizcochuelo y apoyar la base sobre un papel manteca para poder dibujar con lápiz el diámetro.

Con una regla dividir el círculo en 2 partes luego en 4 partes luego en 8 y luego



en 16 partes.

El trazado debe sobresalir hacia fuera.

Formamos así 16 triángulos iguales que son las que forman las aspas del molino. Volcar la cobertura sobre el papel y con una espátula ayudamos a extender hasta que quede bien alisado y tratando de que quede dentro del círculo.

Dejarla secar sobre el papel hasta que endurezca y luego con una hoja de cuchillo ligeramente calentada a la llama se van cortando las aspas del molino siguiendo la dirección de las líneas.

322

**ARMADO DE LA TORTA.** Cortar el bizcochuelo en 3 capas y bañarlo con el almíbar sin llegar al borde.

Untar abundantemente cada capa con la crema de manteca al chocolate.

Reservar algo de crema para las partes externas y armar nuevamente la torta.

Untar toda la torta con la crema y pegarle todo alrededor las granas de chocolate.

**MERENGUE.** Poner en un bol la clara, el azúcar y el agua.

Llevar a baño María y cuando el agua comience a hervir, batir con batidor eléctrico hasta que esté espeso.

Retirar del fuego y agregar la vainilla.

Seguir batiendo hasta que esté casi frío y agregar el polvo de hornear, continuar batiendo un momento más.

**DECORACIÓN DE LA TORTA.** Con la punta de un cuchillo trazar en la parte superior de la torta las mismas líneas que trazamos en el papel para hacer las aspas.

Poner parte del merengue en una manga con puntero 22 y formar todo a lo largo de cada línea un montículo que nos servirá como apoyo para cada aspa.

A medida que se van colocando las aspas se verá como se va formando el molino.

En el centro, formar con el merengue restante y ayudados con la manga y el puntero una flor a la que se le pondrá en el centro una cereza.

En cada extremo de cada montículo poner media cereza



## GATEAU DE ANANÁ CON CHANTILLÍ



323

**Porciones: 16**

### INGREDIENTES

- 1 lata de ananá en almíbar (piña)
- 1/4 taza de vino blanco seco

### ***Bizcochuelo***

- 7 huevos
- 2 tazas de azúcar (400 gramos)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- pizca de color amarillo
- 3 tazas de harina (360 gramos)
- 1 cucharada de polvo de hornear
- pizca de sal
- 1/4 taza de agua hirviendo

### ***Gelatina***

- 2 sobres de gelatina sin sabor



1/2 taza de agua (125cc.)

1 taza de agua caliente (250cc.)

4 cucharadas de azúcar

### ***Crema chantillí***

2 tazas de crema de leche (nata) (500cc.)

6 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)

1 cucharada de esencia de vainilla

### ***Crema de vainilla***

1 caja de postre de sabor vainilla de 4 porciones

### ***Para decorar***

3 claras (1/2 taza)

180 gramos de azúcar (1 taza)

1 cucharadita de vainilla

2 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)

1 taza de crema de leche (nata)

2 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)

## **PREPARACION**

El tamaño de los huevos es importante para el resultado final.

No deben ser ni pequeños ni excesivamente grandes.

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.

Poner en el bol de la batidora los huevos junto con el azúcar.

Batir a velocidad máxima durante 15 minutos.

Agregar la esencia vainilla y el color.

Parar la batidora e incorporar la tercera parte de la harina cernida.

Mezclar un poco a mano y luego terminar de incorporarla batiendo con batidora.

Agregar el agua hirviendo y continuar con el batido hasta esté incorporada.

Tamizar el resto de la harina sobre la preparación e integrarla a mano y en forma



envolvente para que el batido no baje y a su vez ir integrando aire a la preparación.

Enmantecar y enharinar los bordes de una tortera de 26cm de diámetro.

Forrar el fondo con papel blanco sin enmantecar.

Volcar la preparación desde lo alto y llevar a horno bajo 165° a 170° durante 40 minutos aproximadamente.

O hasta que esté cocida y dorada.

Cuando el bizcochuelo está pronto los bordes se contraen un poco.

Retirar y dejar enfriar un poco y luego desmoldar.

Es preferible armar el postre al día siguiente para cortar mejor el bizcochuelo, pero si no es posible se puede llevar un rato al congelador para enfriarlo y cortarlo más cómodamente.

Retirar el ananá de la lata y reservar el almíbar.

Dejar 3 rodajas de ananá y el resto picarlo.

**Gelatina.** Hidratar la gelatina en media taza de agua fría.

Una vez hidratada agregarle de a poco el agua caliente y el azúcar. Llevar a fuego lento y siempre revolviendo esperar hasta que esté bien caliente y retirarla (no debe hervir) .

Dejarla enfriar. La gelatina debe estar semicoagulada en el momento de usarla.

**Postre de vainilla.** Preparar la crema de vainilla siguiendo las instrucciones del envase.

Enfriar en un baño María invertido mezclando cada tanto para que no se forme película.

**Crema chantillí.** Poner en un bol la crema de leche junto con el azúcar impalpable.

Batir con batidora eléctrica hasta que espese pero no del todo.

En ese punto se detiene la batidora y se termina de batir a mano con las paletas hasta lograr el punto deseado.

Se agrega la esencia de vainilla muy suavemente.



Una vez fría la crema de vainilla se incorpora la crema chantillí en forma lenta y envolvente.

**Armado del gâteau.** Cortar el bizcochuelo en cuatro capas, las capas no se cortan todas a la vez sino a medida que se van rellenando, pero calculando que la última capa debe tener un espesor algo mayor

Se corta una capa, se apoya sobre una fuente y se pincela con el almíbar de ananá junto con el vino sin que llegue a los bordes.

Luego se cubre con abundante crema y se esparcen trocitos del ananá picado. Estos pasos se repiten hasta la tercera capa.

**La última capa.** Se le corta un círculo a esta capa de bizcochuelo dejando 3cm. aproximadamente de borde.

Se distribuye la crema en los borde y se une al resto del bizcochuelo.

El centro se cubre con el ananá reservado, las rodajas se cortan de forma que rindan como para cubrir toda la superficie.

Se le agrega parte de la gelatina semicoagulada y se lleva a la heladera.

**Merengue.** Se ponen las claras junto con el azúcar en una cacerola. Se mezcla bien y se lleva al fuego batiendo siempre con batidora eléctrica.

Las claras con el batido se van transformando aumentando su volumen, espesándose y blanqueándose.

Cuando al pasar las espátulas las rayas que se forman no se borren se retira del fuego y se continúa el batido agregándose la vainilla y el azúcar impalpable. Se conoce el punto correcto cuando el merengue se junta en las paletas formando una bola.

**Decoración del gâteau.** Se saca el gâteau de la heladera. Se pone parte del merengue en una manga con puntero rizado a gusto y se va decorando todo el costado con bastones. Los bastones se forman desde el borde inferior hacia el superior (una al lado del otro).

El borde superior del gâteau se decora con la crema batida espesa junto con el

azúcar.

Todo alrededor se decora con un rulo pronunciado que actuará como sostén de la gelatina.

Una vez terminada la decoración se cubre el centro con gelatina. La gelatina debe estar líquida y debe cubrir la fruta.

Para licuar nuevamente la gelatina conviene llevar el recipiente que la contiene sobre el fuego pero no a fuego directo sino elevando el recipiente para que solo reciba calor hasta que apenas esté licuada.

Volcar sobre la fruta y llevar inmediatamente al congelador solo los minutos necesarios para que coagule nuevamente.

Retirla enseguida y dejarla en la heladera de frío común cuatro horas para que la gelatina haga su proceso normal.



## GATEAU DE CHOCOLATE AL VINO



328

### INGREDIENTES

6 yemas  
 1 y 1/2 tazas de azúcar  
 2 tazas de harina  
 1cda de polvo de hornear  
 1 taza de cocoa  
 1 vaso de vino blanco dulce  
 6 claras  
 1cda de azúcar  
 2 tazas de crema doble o nata  
 4cdas de azúcar impalpable, glas, pulverizada  
 2cdas de cocoa  
 2cdas de café instantáneo (soluble)

### Almíbar de vino

1 taza de agua  
 1 taza de azúcar  
 3cdas de vino blanco dulce o seco

### PREPARACION

#### Almíbar

Poner en una cacerola el agua y el azúcar. Llevar al fuego y dejar hervir durante 5 minutos.

Retirar, enfriar y luego agregarle el vino.

**Bizcochuelo**

Batir con batidora las yemas con el azúcar aproximadamente unos 15 minutos. Tamizar la harina, el polvo de hornear y la cocoa e incorporar al batido de yemas intercalando con el vaso de vino.

Batir a nieve las claras junto con el azúcar.

Agregar la preparación anterior a las claras, mezclando suavemente y en forma envolvente.

Enmantecar y enharinar una tortera de 22cm de diámetro por 10cm de alto y verter la preparación en ella.

Llevar luego a horno suave durante 40' o hasta que al introducir la punta de un cuchillo ésta salga limpia y seca.

329

**Relleno**

Batir la crema doble o nata con el azúcar impalpable hasta que esté bien espesa. Cernir la cocoa con el café instantáneo (soluble) e incorporárselo a la crema batida muy suavemente.

Cortar el bizcochuelo horizontalmente en cuatro partes y se baña la segunda, la tercera y la cuarta capa con el almíbar de vino.

El almíbar se puede aplicar con un pincel. Se unta cada capa con la crema batida y se va armando la torta. Los bordes se untan con la crema y se cubren con grana de chocolate. La parte de arriba se unta con la crema y se decora a gusto con un puntero de boca ancha.



## GATEAU DE COCO



330

### INGREDIENTES

3/4kg de dulce de leche espeso  
jalea cantidad necesaria  
cerezas rojas y verdes en almíbar

#### Almíbar

1 taza de azúcar (200 gramos)  
1/2 taza de agua (125cc.)  
3 cucharadas de coñac  
Hacer dos bizcochuelos de 30 x 22cms.

#### Primer bizcochuelo

3 huevos grandes  
300 gramos de azúcar  
225 gramos de harina cuatro ceros  
3 cucharaditas de polvo de hornear  
1 cucharadita de sal  
3/4 taza de leche (185cc.)  
50 gramos de manteca

#### Segundo bizcochuelo igual al anterior

Crema de coco  
5 huevos  
5 yemas  
1 cucharada de miel  
1 cucharadita de vainilla  
1 y 3/4 taza de azúcar (350 gramos)  
90 gramos de manteca  
500grs de coco rallado bien fino

### PREPARACION

**Bizcochuelo.** Batir bien los huevos, agregarle el azúcar y la vainilla y continuar el batido hasta que la preparación esté espesa y de color claro.

Retirar de la batidora.

Calentar la leche junto con la manteca a punto de hervor.

Aparte cernir la harina, el polvo de hornear y la sal y agregarla a la preparación anterior.

Por último incorpore de golpe la leche caliente junto con la manteca y mezclar



rápidamente. Volcar en el molde enmantecado y enharinado y llevar a cocinar a horno suave aproximadamente 35 minutos.

Preparar el segundo bizcochuelo igual.

**Almíbar.** Poner en una cacerola chica el azúcar y luego el agua. Llevar al fuego y dejar hervir 5 minutos y retirar. Incorporar el coñac y dejar enfriar.

**Crema de coco.** Poner en una cacerola los huevos, el azúcar y la miel, llevar a fuego suave batiendo siempre con batidor de mano para evitar que se pegue, hasta que llegue a punto de hervor.

331

Retirar del fuego y agregar la manteca revolviendo bien, luego ir incorporando el coco hasta que la preparación quede como una crema espesa, pero que se pueda esparcir.

Cortar cada bizcochuelo a la mitad y mojar con el almíbar. Untar con dulce de leche de los dos lados y luego con la crema de coco. Continuar así hasta terminar todas las capas. En total son tres capas.

Luego cubrir toda la superficie de la torta con dulce de leche pero no excesivamente y comenzar a decorar con la crema de coco.

Para **decorar** la torta, se deberá espesar un poco más la crema, agregándole más coco rallado hasta lograr la textura deseada.

Poner la crema en una manga desechable con un puntero grueso e ir cubriendo primero todo los laterales.

Para ello apoyar el puntero bien rente a la torta para que se pueda adherir bien la crema, comenzando desde la parte inferior hacia arriba.

La parte de arriba se cubre con la crema, esparciéndola con una espátula y todo alrededor de la torta se le hace un borde con forma de zig zag o a gusto.

Dejar secar la cobertura durante 7 u 8 horas y luego llevarla a un horno bien caliente durante unos minutos para que las puntas de la crema queden bien quemadas. Toque característico del gateau de coco.

Calentar la jalea y pincelar todo el gateau, por último decorar con las cerezas a



gusto.

Este gâteau se puede freezar una vez terminado.

Aclaramos que el gâteau de la foto se decoró también con glasé amarillo e hilitos de chocolate por ser una torta de cumpleaños.

## GATEAU DE FRUTILLAS



333

**Porciones: 16 aprox.**

### INGREDIENTES

#### Bizcochuelo

- 6 huevos
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear (leudante, polvo químico)
- 200 gramos de harina
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

#### Crema pastelera

- 2 yemas
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almidón de maíz (chuíño, espesante)
- 2 tazas de leche (500cc.)
- 50 gramos de manteca (mantequilla)
- 3/4kg de frutillas
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1 caja de gelatina de frutillas de 4 porciones
- 500cc de crema de leche (nata)
- 6 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)

#### Almíbar

- 1/2 taza de agua (125cc.)
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 3 cucharadas de coñac o brandy o ron

### PREPARACIÓN

**Almíbar.** Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar 5 minutos luego que levante el hervor. Retirar e incorporarle el coñac.

Lavar medio quilo de frutillas, cortarlas a la mitad, agregarles media taza de azúcar, mezclarlas bien y llevarlas a la heladera durante 3 horas. El resto de las frutillas las reservamos limpias en la heladera.



**Bizcochuelo.** Batir los huevos junto con el azúcar durante 15 minutos aproximadamente o hasta que la preparación esté cremosa, más espesa y de color más claro o punto letra.

Incorporar la esencia de vainilla.

Cernir la harina junto con el polvo de hornear e incorporar suavemente y en forma envolvente a la preparación anterior.

Enmantecar y enharinar bien los bordes una tortera de 24 cm de diámetro.

Forrar el fondo con papel blanco de panadería sin enmantecar.

Verter la preparación y llevar a horno moderado 180° previamente calentado durante 30 minutos o hasta que esté cocido.

Una vez cocido el bizcochuelo se desprende solo de los bordes del molde.

Terminada la cocción se espera unos minutos, se desmolda sobre rejilla y se deja enfriar.

Para cortarlo mejor se puede poner en el congelador hasta que miga esté más firme.

**Crema pastelera.** Poner en una cacerola chica las yemas e incorporarle el azúcar mezclando bien. Luego el almidón de maíz y la leche revolviendo siempre. Llevar al fuego y seguir mezclando hasta que espese y rompa el hervor. Continuar dos minutos más, retirar e incorporarle la manteca.

En total se corta el bizcochuelo en cuatro partes calculando que la capa superior debe tener unos tres centímetros de espesor porque es la que se trabaja con gelatina.

Otro detalle, conviene ir cortando las capas a medida que se van rellenando.

Cortar el bizcochuelo de esta forma. La parte que está forrada con papel es la que vamos a utilizar como cubierta superior. Comenzamos a cortar la primera capa inferior la apoyamos sobre una bandeja y pincelamos un poco con el almíbar pero sin llegar a los bordes.

Cubrimos con la crema pastelera y esparcimos las frutillas maceradas y previamente escurridas, teniendo la precaución de acomodar las frutillas todo alrededor del borde para que al cortarla se noten bien.



Cortar la otra capa untarla con un poco de crema y apoyarla sobre la anterior ajustándola bien con las manos.

Volver a repetir lo anterior almíbar, crema pastelera, frutillas, otra capa de torta. En la capa superior le vamos a cortar un aro, dejándole de borde tres o cuatro centímetros. Se unta con un poco de crema todo alrededor y se apoya sobre la torta.

Batir la crema de leche o nata junto con el azúcar impalpable hasta que esté espesa. Poner una parte de la crema en una manga con puntero rizado 1M o 22 y hacer un borde alrededor del aro bastante pronunciado para que ayude a contener la gelatina.

El resto de la crema llevarla a la heladera.

Preparar la gelatina de frutilla tal como indica el envase y llevarla al fuego hasta que llegue a punto de hervor. Dejarla que enfríe hasta que comienza a coagular. Las frutillas restantes se cortan a la mitad y se acomodan en el hueco formado en el centro luego se vuelca la gelatina a medio coagular reservando un poco. Se lleva a la heladera hasta que la gelatina esté firme.

El resto de la gelatina se licua nuevamente pero no a fuego directo sino acercándola a la llama desde lo alto. Se vuelca en el centro del gateau y se lleva rápidamente al frío hasta que endurezca. De esta forma la gelatina queda bien espejada.

El resto de la crema se utiliza para cubrir los bordes y el centro del gateau decorándolo con puntero 22 o 2D o 1M.

Llevar a la heladera hasta el momento de servir pero no al congelador porque luego se licuaría toda la gelatina.



## GATEAU DE COUSCOUS



250 gr. de Couscous  
 ½ lt. de leche  
 250 gr. de azúcar  
 1 cdta. de vainilla  
 2 huevos  
 25 gr. de manteca  
 50 gr. de frutas confitadas maceradas al rum

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 10 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 25 mins

### Preparación:

Llevar la leche al punto de ebullición, retirar del fuego, añadir el azúcar y la vainilla, luego verter el Couscous y esperar que se infle (de 5'a 7').

Agregar los huevos, la manteca y las frutas confitadas; mezclar todo suavemente y volcar todo en un molde previamente acaramelado.

Llevar a la heladera. Servir frío.

## GATEAU DE SABAYÓN



1 bizcochuelo  
1 copa de vino marsala u oporto  
Sabayón

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 35 mins

### Preparación:

Prepare un bizcochuelo común o cómprelo ya listo.

Pínchelo con una aguja o palillo y échele por encima el marsala u oporto, de a poco, para que lo absorba bien.

Prepare un sabayón a la marsala o al aporto, échelo caliente sobre la torta en el momento de servir.



## GATEAU DE MANZANA Y CROCANTE



### Para la masa:

3 cdas. de agua caliente  
100 gr. de azúcar  
Vainilla, sal  
75 gr. de harina  
50 gr. de maicena  
1 cda. de polvo de hornear

### Para el relleno:

50 gr. de pasas de uva  
2 cdas. de coñac  
1 sobrecito de gelatina sin sabor  
1 kg. de manzanas  
50 gr. de manteca  
150 gr. de azúcar  
250 gr. de crema de leche  
Mermelada de frutilla  
Crocante para cubrir

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

Batir las yemas con el azúcar y la vainilla, hasta que tomen color pálido.

Añadir el agua caliente y seguir batiendo hasta que el azúcar se disuelva completamente.

Batir las dos claras a nieve y añadirlas, alternando con la harina cernida con el polvo de hornear, maicena y pizca de sal.

Mezclar y echar la masa en un molde desmontable redondo de 26 cm. de diámetro, con el fondo cubierto con un disco de papel manteca.

Cocer el bizcochuelo a horno caliente, durante 20 minutos.

Desmoldarlo aún caliente y retirar el papel.

Remojar las asas en el coñac (para hacerlo rápidamente calentarlas unos minutos en agua, escurrirlas y luego ponerlas en el coñac).

Pelar las manzanas, cortarlas en rodajas, eliminando las semillas.

Derretir la manteca en una cacerola, agregar las manzanas cortadas y dos cucharadas de agua, tapar y cocinar hasta que estén tiernas, moviéndolas con cuidado para que no se deshagan.

Añadir el azúcar al fin de la cocción mezclar y dejar enfriar.

Batir la crema de leche firme y añadirla a la compota de manzanas fría.

Remojar la gelatina con un poco de agua fría y derretirla sobre calor suave, luego añadirla a la crema de manzanas.

Añadir también las pasas remojadas y poner a enfriar en la heladera, durante media hora.

Untar el bizcochuelo con la mermelada de frutillas y cubrirlo con la crema de manzanas.

Terminar el *gateau* con el crocante y trocitos de manzana reservados.



## GATEAU MOUSSE AL COGNAC



### Ingredientes:

1 kg. de castañas grandes  
 1 litro de leche azucarada con dos cucharas de azúcar negra  
 200 gr. de manteca  
 200 gr. de azúcar  
 6 huevos  
 Cognac

340

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 2 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 20 mins

### Preparación:

Pele y cocine las castañas en la leche azucarada, durante una hora a fuego suave.

Páselas por la licuadora para obtener un puré liviano y liso.

Incorpore la manteca, blanda en pedazos chicos.

Bata bien, incorpore el azúcar y las seis yemas de huevo, 3 cucharadas de sopa de cognac y al final, las claras batidas a nieve, muy firmes.

No revuelva. Combine con espátula.

Enmanteque un molde de 22 cm. de diámetro.

Vierta la mezcla y cocine 50 minutos a horno suave, precalentado a 180°C.

Desmolde el postre tibio y sírvalo con una crema perfumada al cognac.

# TARTAS



## TARTA EXÓTICA CON CHOCOLATE



### Ingredientes

#### Masa quebrada dulce:

100 grs. de harina.  
90 grs. de mantequilla.  
1 cucharada de azúcar.  
1/2 cucharadita de canela.  
2 ó 3 cucharadas de agua.  
Una pizca de sal.

#### Almíbar de caramelo y plátano:

150 grs. de azúcar.  
200 ml. de agua.  
100 ml. de ron dorado.  
1/2 plátano.  
6 granos de pimienta de jamaica.  
1 rama de canela.  
Crema de chocolate:  
150 grs. de chocolate negro con 56% de cacao.  
60 grs. de mantequilla.  
100 ml. de nata líquida.  
1 cucharadita de extracto de vainilla.  
Piña asada:

1 piña natural cortada en rodajas.

### Elaboración

#### Para la masa quebrada dulce:

En un bol incorporamos la harina con el azúcar, la canela y la sal; añadimos la mantequilla y con los dedos mezclamos hasta obtener una textura de migas de pan. Se añade el agua lo justo que nos permita unir la masa; sin apenas amasar formamos una bola; cubrimos con papel film e introducimos en el frigorífico durante 30 minutos. Para que nos resulte más fácil cubrir el molde: con el rodillo extendemos la masa entre dos papel film como si fuese un bocadillo; quitamos el papel film de arriba y cubrimos el molde; retiramos la otra capa de papel film. Cubrimos la masa con legumbres secas para



evitar que suba y horneamos durante 25 minutos a 180°. Dejamos enfriar.

Para el almíbar de caramelo y plátano:

En un cazo ponemos a calentar el azúcar con el agua; cuando empieza a hervir añadimos la canela en rama y los granos de pimienta molidos. Dejamos reducir hasta que adquiera un tono dorado. Con cuidado incorporamos el ron y dejamos hervir un minuto más. Retiramos del fuego; añadimos el plátano machacado y removemos bien; dejamos enfriar. Finalmente pasamos este almíbar a través de un colador.

343

### **Para la crema de chocolate:**

Sin llegar a hervir derretimos el chocolate en un cazo junto con la nata líquida; fuera del fuego mezclamos la mantequilla y removemos hasta su total incorporación. Añadimos el extracto de vainilla. Dejamos entibiar y con esta crema rellenamos la masa quebrada.

### **Para la piña asada:**

Introducimos la piña en el horno y la cubrimos con el almíbar de caramelo y plátano. Horneamos a 190° durante 1 hora aproximadamente; durante este tiempo le damos la vuelta en varias ocasiones. Cortamos la piña en trozos y cubrimos con ella la tarta; espolvoramos con 3 granos molidos de pimienta de jamaica. Para finalizar pintamos la tarta con el almíbar que haya quedado en la bandeja del horno.

### **Precisiones:**

Es una tarta sorprendente, con buena armonía de sabores que no se detectan, pero que en conjunto le otorgan un toque peculiar. De este aspecto unido a sus ingredientes recibe el nombre.

La tarta parece más laboriosa de lo que realmente es, tan sólo hay que organizar las fases de elaboración: primero hacemos la masa quebrada; mientras refrigera preparamos el almíbar; a continuación cocemos la masa y preparamos la crema de chocolate. Horneamos la piña; durante este tiempo rellenamos la tarta con la crema y recogemos la cocina. Por último montamos la tarta con la piña horneada.

Notas: Las cantidades que se indican son para un molde de 23 cms. de diámetro.



## PASSIONATA DE FRUTOS ROJOS



### Ingredientes

- 1 vaso y medio de leche (vaso de 250 ml)
- 2 yemas de huevo
- 1 corteza de limón
- 1 cucharada de harina de maíz Maicena
- 3 cucharadas de azúcar.**

344

### Preparación

Por una parte, en un cazo calentamos 1 vaso de leche con el azúcar y la corteza del limón. Lo llevamos a ebullición, bajamos el fuego y mantenemos unos 7 u 8 m hirviendo. Vamos moviendo con una cuchara de madera.

Por otra parte, en el restante 1/2 vaso de leche mezclamos las 2 yemas de huevo con la cucharada de Maicena hasta que no queden grumos. Añadimos esta mezcla al cazo que tenemos en el fuego y seguimos moviendo hasta que vuelva a hervir. Cuando observamos que ya tenemos una crema cuajada retiramos y dejamos enfriar.

Engrasamos un molde y colocamos el hojaldre. Metemos en el horno previamente calentado a 200° hasta que se dore. Sacamos y dejamos enfriar.

Cuando la crema está fría la colocamos encima del hojaldre esparciendo hasta llegar a los bordes.

Añadimos los frutos rojos decorando a nuestro gusto y regamos con un almíbar de agua con azúcar para darle brillo.

### Almíbar

Para hacer el almíbar ponemos 150 ml de agua con bastante azúcar y llevamos a ebullición hasta que notemos que empieza a pegarse a la cuchara. Retiramos y dejamos enfriar. Mojamos los frutos rojos dándoles brillo.

Creo que existe algún producto de la marca Vahiné que es para esto pero no lo he podido encontrar en ningún supermercado.



## TARTA STREUSSEL



### Ingredientes para la masa Sable:

100 gr de mantequilla  
90 gr de azúcar glass  
1 huevo  
180 gr de harina común

### Ingredientes del Streussel ( Crujiente):

80 gr de almendra molida cruda  
100 gr de mantequilla  
100 gr de azúcar  
80 gr de harina común

### Resto de ingredientes para el relleno:

5 manzanas, mejor de la golden  
30 gr de azúcar moreno  
1 cda de canela molida  
1 limón

### Ingrediente para poner encima de la base sable:

80 gr de almendra molida cruda

### Preparación:

Vamos a preparar primero la masa sable, mantequilla a temperatura ambiente en trocitos a un bol, añadimos el azúcar y desmenuzamos con la punta de los dedos, añadimos a poquitos la harina y sin amasar solo con los dedos le damos una textura arenosa, por ultimo el huevo batido previamente y terminamos de ligar ligeramente, os quedará una masa suave que envolveréis en papel film, una bola y metéis al frigo, dejar 20 minutos al frío.

Mientras tanto vamos a preparar el relleno de la tarta, en un cazo ponemos las manzanas peladas en trocitos no demasiado grandes, añadimos el azúcar y la canela y llevamos al fuego hasta ver que el azúcar toma textura acaramelada, son 20 minutos de fuego removiendo para que la manzana nos caramelice bien, sacamos del fuego y exprimimos sobre el cazo el limón, removemos y reservamos.

Por ultimo preparamos el crujiente o streussel, en un bol ponemos la mantequilla temperatura ambiente a trocitos y el resto de los ingredientes, vamos tomándola con los dedos hasta que quede como granos toscos, como las migas, mas grandes.



Montamos la tarta, La masa reservada la ponemos como veis en la foto, sobre un molde bajo desmontable, la vamos extendiendo cubriendo bien el molde con sus paredes, ponemos sobre la sable la almendra molida, distribuyéndola bien, la manzana reservada previamente colada, que nos quede solo la manzana mojadita ligeramente, la repartimos uniformemente y por ultimo el crujiente que cubrirá completamente la manzana.

Llevamos a horno precalentado mas o menos por un tiempo de 40 minutos, nos tiene que quedar doradita.

Nota: se puede servir con crema inglesa o cualquier tipo de helado.

## TARTA DE ZANAHORIA CON GLASEADO BLANCO



### Ingredientes:

Para el glaseado:

- 1 yogurt natural azucarado
- 20 gr de mantequilla
- 3 cdas de leche condensada
- 2 cdas de azúcar glassé

### Ingredientes para el bizcocho:

- 120 gr de harina de repostería
- 30 gr de fécula de patata ( si no disponéis de ella lo ponéis de harina)
- 200 gr de azúcar moreno
- 1 cdta de canela molida
- 4 zanahorias (250 gr)
- 50 gr de nueces
- 2 yemas de huevo
- 2 huevos enteros

**1 cdta de levadura tipo royal**

### Preparación:

Primero preparamos el glaseado batiendo todos los ingredientes con la batidora y reservamos en la nevera.

Montamos a punto de nieve las claras, cuando salgan los picos añadimos el azúcar, una vez integrado las yemas de una en una, la canela, harinas y levaduras previamente tamizadas y por ultimo y por este orden, zanahoria y nueces troceadas a nuestro gusto ni grandes ni trozos demasiado menudos.

Todo bien integrado lo ponemos sobre una base desmontable que habremos enmantequillado para facilitarnos el desmoldado posterior.

Horno precalentado a 180° con turbo arriba y abajo mas o menos 45 minutos, pinchad para comprobar que esté hecho, las temperaturas que siempre os doy en cuanto a los hornos son orientativas, lo que a mi me va bien a cualquiera de vosotros os puede ir mal, así que controlarlo.

Lo desmoldamos en tibio y ponemos sobre una rejilla para que enfríe del todo, después , en frío le ponemos el glaseado,removerlo antes, dejando que corra por el centro hacia los laterales.



# TARTA CREMA CON COBERTURA DE MACEDONIA DE FRUTAS



## Ingredientes:

Restos de bizcocho o lenguas de gato  
 20 gramos de mantequilla  
 2 yemas de huevo  
 50 gramos de maicena  
 200 mililitros de leche condensada  
 100 mililitros de leche  
 250 mililitros de nata líquida  
 6 hojas de gelatina neutra  
 500 gramos de queso batido (tarrinas que encontrareis en el mercadona)

## Ingredientes para la cobertura:

1 bote de 245 gramos de peso escurrido de macedonia de frutas  
 40 mililitros de agua  
 6 hojas de gelatina neutra

## Preparación thermomix:

Desmenuzamos los bizcochos junto a la mantequilla blanda, forramos el molde y reservamos.

Ponemos las yemas, maicena, azúcar vainillado, leche condensada y 150 ml de leche normal, batimos unos segundos a vel 4 y ponemos la mariposa, 10 min, 100° vel 2. Pasado este tiempo añadimos el resto de los ingredientes a la thermomix menos las hojas de gelatina y prog 5 min 100° vel 2. Mientras tanto calentamos en el micro los 50 ml de leche restante, introducimos las hojas de gelatina y disolvemos bien, añadimos cuando resten 3 minutos para finalizar al vaso.

Volcamos sobre una cuchara sopera al revés para no hacer agujeritos en el fondo, reservar toda la noche en el frigo.

Al día siguiente haremos la cobertura.

Ponemos en el vaso las frutas y trituramos en progresión 1 minuto, añadimos el agua y programamos 5 min, 100° vel 3.



Sacamos a un vaso tres dedos y disolvemos las hojas restantes, volcamos de nuevo al vaso y 20 seg vel 4.

Pasar por un colador y poner sobre la crema, dejar 3 horas de frio.

**Preparación convencional:**

Ponemos todos los ingredientes del relleno en un recipiente apto para batir y trituramos hasta que quede homogéneo, llevar al fuego hasta que nos quede cremoso, Calentamos la leche y disolvemos las hojas de gelatina, colar y volcar sobre el cazo.

Proceder con el montaje como ya explico mas arriba.

Preparación de la cobertura de manera convencional:

Trituramos las frutas y llevamos al fuego junto con el agua, cuando esté casi a punto del hervor apartamos un poco en un vaso y disolvemos la gelatina restante, volcar de nuevo en el cazo, acordarse de colarlo antes de ponerlo sobre la tarta.

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 1 hora mas enfriado



## TARTA DE YOGUR



### Ingredientes:

#### Para la base:

200 gr. de galletas  
80 gr. de mantequilla

#### Para la crema:

500 gr. de yogur natural  
250 nata líquida 35% m.g.  
4 cucharadas de azúcar  
4 hojas de gelatina  
Papel de horno

#### Para la cobertura:

1 bote mermelada de fresa 350 gr.  
1,5 hojas de gelatina neutra

350

### Instrucciones:

#### **Elaboración de la base:**

Forramos el molde de 24cm. con papel de horno.

Trituramos los 200 gramos de galletas, hasta que estén en forma de polvo.

En un cazo derretimos la mantequilla.

Ponemos las galletas en forma de polvo en el cazo de la mantequilla y lo unimos todo.

Echamos esta mezcla en el molde y con una cuchara hacemos el suelo de la tarta, apretando un poquito el suelo.

Ponemos el molde 10 minutos en la nevera.

#### **Elaboración de la crema:**

Ponemos las hojas de gelatina a remojar en agua fría.

En un cazo ponemos el yogur y la nata a calentar.

Cuando esté un poco calentito añadimos el azúcar y vamos dando vueltas hasta que el azúcar este disuelto, no dejar calentar mucho.

Ahora añadimos de una en una las hojas de gelatina.

Cuando esto esté, añadir esta mezcla en la base de la tarta.

Poner la tarta en la nevera, 1 ó 2 horas, hasta que cuaje.

**Elaboración de la cobertura:**

Ponemos a remojar las hojas de gelatina en agua fría, se vierte en un cuenco la mermelada y se mete en el micro, cuando este caliente, se le agrega la gelatina y se bate unos segundos, se deja templar y se vierte sobre la tarta de queso que ya estará cuajada.



## TARTA DE PLÁTANO Y ALMENDRA



### Ingredientes:

2 huevos enteros  
125 grs. azúcar  
1 cucharadita de levadura Royal  
3 plátanos maduros  
200 grs. de almendra molina  
Zumo de 1/2 limón  
75 grs. almendra picada ( granillo )

mantequilla para el molde

352

### Preparación

En primer lugar batimos con las varillas los huevos y el azúcar hasta que blanqueen.

Añadimos la almendra molida mezclada con la levadura.

Aparte, machacamos los plátanos con un tenedor y mezclamos con el zumo de limón para evitar que se pongan negros.

Mezclamos los plátanos con la mezcla de almendras y huevos.

Engrasamos un molde bajo y forramos con papel de horno. Vertemos dentro la preparación y espolvoreamos con el granillo de almendra.

Introducimos en el horno precalentado a 170° durante 20-25 minutos. Bueno, como siempre, esto depende de cada horno. Cuando veáis que tiene un bonito color dorado y que al pincharlo, el palillo sale limpio, podéis sacarlo del horno



## TARTA DE QUESO Y NARANJA



### Ingredientes:

500 gr de queso batido (el del lidl y mercadona)  
 200 ml de nata liquida  
 250 de leche condensada  
 el zumo de 2 naranjas  
 2 sobres de gelatina de naranja  
 2 yemas de huevo  
 60 gr de galletas digestiva  
 40 gr de mantequilla

353

### Preparación:

Ponemos en vaso todo menos las galletas y la mantequilla y uno de los sobres de cuajada, batimos unos seg a vel 5 y prog 10 minutos a 100° vel 3 1/2

Mientras tanto ya con las galletas trituradas junto a la mantequilla forramos un molde, yo en este caso he usado un aro, lo pongo ya en el plato donde serviré la tarta, es mas sencillo que los aros con base para poderlos desmontar bien.

Introducimos el molde con la base forrada con la galleta en el frigo.

Ponemos la crema sobre la galleta despacito y dejamos que cuaje en el frigo, si usáis aro vereis que es posible que algo se salga a través del aro, no pasa nada ,lo recogéis con papel de cocina y esperar que cuaje en la nevera, después una vez hecha ya limpiáis bien el plato.

Con el otro sobre de gelatina vamos a poner una vaso lleno de agua en el micro bien caliente, disolvemos la gelatina y dejamos solo templar, un minuto, sacamos la tarta procurando que esté bien cuajada y ponemos la gelatina sobre ella.

Volver al frigo hasta que cuaje de nuevo. Mejor hacerla de un día para otro.

### Preparación convencional:

Mezclamos en cazo todos los ingredientes, mejor con una batidora, lo ponemos al fuego y dejamos que vaya ligando a fuego moderado, proceder como explico mas arriba.

Grado de dificultad: Media

Tiempo de elaboración: 24 horas con los reposos



## TARTA DE NARANJA



### Ingredientes:

Una taza de harina, 100 gramos de mantequilla, tres cucharadas de azúcar, un huevo fresco, una cucharada de piel de naranja rallada finamente y un tazón de nata montada. Para la crema: Un vaso de leche, un vaso de zumo de naranja, dos huevos frescos, una cucharada de maizena, una cucharada de gelatina de limón y ocho cucharadas de azúcar.

354

### Preparación:

Calentar el horno a temperatura media. Poner la harina sobre una superficie lisa, formando con ella un volcán. Echar dentro la mantequilla ablandada, el azúcar, la yema de un huevo y la corteza de naranja rallada; amasar con las manos hasta conseguir una mezcla perfecta. Engrasar un molde redondo y forrarlo con la masa hecha una lámina. Pinchar la lámina con un tenedor en varios lugares y echar encima algunos garbanzos para que no suba demasiado. Introducir el molde al horno hasta que la masa esté hecha. Cuando esté hecha, sacar del horno y formar una capa de nata montada sobre la masa.

Para preparar la crema, batir las yemas de dos huevos frescos junto con el azúcar, añadir la leche y poner la mezcla en un cazo a fuego suave hasta que espese, sin dejar de remover. Habiendo disuelto previamente el maicena en el zumo de naranja, poner esta otra mezcla a la lumbre en otro cazo aparte, con fuego suave, y también sin dejar de remover. Incorporar al zumo de naranja la gelatina de limón, y la crema que se estaba preparando en el otro cazo. Seguir removiendo.

Cuando la mezcla sea homogénea, hacer una capa con ella sobre la nata que ya está en la tarta. Preparar la gelatina de naranja disolviéndola en un poquito de agua caliente, y verterla sobre la tarta. Refrigerar un buen rato la tarta antes de servirla.



## TARTA DE SOBAOS PASIEGOS



### Ingredientes:

Para mezclar con la batidora:

- 1 bote de leche condensada 370g
- 1 bote de melocotón en almibar grande
- 1 tarrina de mantequilla de 250g

Para cubrir:

Mermelada de melocotón mezclada con el zumo de 1/2 limón y calentar en el microondas cuando se acabe.

### Preparación:

Cortar los sobaos y colocar la capa de debajo en una bandeja.

Cubrir con la crema.

Poner otra capa.

Volver a cubrir.

etc...

La última capa de sobaos se cubre con la mermelada con el limón, se adorna con frutas del tiempo.



## TARTA SELVA NEGRA



### Ingredientes:

150 grs. de harina.  
200 grs. de azúcar.  
200 grs. de chocolate negro en tableta.  
8 huevos.  
una cucharadita de extracto de vainilla.  
600 ml. de nata montada.  
1/2 kg. de cerezas.

virutas de chocolate para adornar.

356

### Elaboración:

Separamos las claras de las yemas; mezclamos éstas con el azúcar y batimos en un bol caliente hasta que haya duplicado su volumen. Añadimos el chocolate fundido y el extracto de vainilla. A esta mezcla incorporamos la harina tamizada. Por último, montamos 6 de las claras a punto de nieve fuerte y las añadimos con movimientos suaves y envolventes. Horneamos a 180° durante 50 minutos. Dejamos enfriar y partimos en cuatro mitades.

Mientras hacemos un almibar con las cerezas: reservamos media docena de cerezas y el resto las ponemos en un cazo con 80 grs. de azúcar, una rama de canela y un poco de agua. Dejamos que hierva durante 8 minutos y retiramos del fuego. Sacamos las cerezas del almibar.

En la misma bandeja donde la vamos a presentar montamos la tarta, ponemos una capa de bizcocho y bañamos con almibar, cubrimos con las cerezas partidas por la mitad y rellenamos de nata; hacemos lo mismo con la siguiente capa de bizcocho; ponemos una tercera capa de bizcocho y la cubrimos sólo con nata; por último, tapamos con la cuarta capa de bizcocho y recubrimos toda la tarta con la nata sobrante.

Adornamos con virutas de chocolate y con las cerezas que hemos reservado bañándolas en chocolate.

**Precisiones:** Es conveniente introducir previamente las virutas en el frigorífico para que sea más fácil pegarlas a la nata; operación que se debe realizar con un cuchillo sin tocarlas con las manos.



## TARTA DE SAN MARCOS



### Ingredientes

Para el bizcocho:

150 grs. de harina.  
200 grs. de azúcar.  
120 grs. de mantequilla.  
4 huevos.  
Almibar ligero.  
400 ml. de nata montada.  
Almendras fileteadas.

Para la crema pastelera:

250 ml. de leche.  
2 yemas de huevo.  
75 grs. de azúcar.  
25 grs. de maicena.

Para la cobertura de yema:

190 grs. de azúcar.  
70 ml. de agua.  
5 yemas de huevo.

15 grs. de maicena.

357

### Elaboración

**Bizcocho:** Separamos las claras de la yemas y mezclamos éstas con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina. Montamos las claras a punto de nieve fuerte y mezclamos a las yemas con movimientos suaves y envolventes. Añadimos poco a poco la harina tamizada y mezclamos con cuidado haciendo ochos. Por último, incorporamos la mantequilla derretida. Horneamos a 160° durante 60 minutos.

Una vez frío, quitamos la capa de arriba y cortamos en tres mitades; bañamos con un almibar ligero.

**Crema pastelera:** Apartar medio vaso de leche fría y desleír en ella la maicena. Poner a calentar el resto de la leche hasta que hierva y retirar del fuego. Mientras batir las yemas con el azúcar, añadir el vaso de leche con la maicena desleída. A continuación incorporar la leche caliente y sin dejar de remover poner al baño maría hasta que la crema espese.

**Cobertura de yema:** Hacer un almibar con el azúcar y el agua, dejar entibiar. Mientras



mezclar las yemas de huevo con la maicena; añadir el almibar y poner a calentar sin dejar de remover hasta que espese. Poner el cazo en agua fría para que enfríe rápidamente removiendo continuamente.

Finalmente, cuando hayamos cubierto la tarta con la cobertura y esté fría espolvorear con azúcar glas y quemar con un soplete.

### **Precisiones**

Se trata de una tarta laboriosa. La originaría sólo lleva capas de nata montada y la cobertura de yema. Versiones de pastelería combinan una capa de nata con otra capa de trufa.

Particularmente resulta más ligera y prefiero esta otra versión con una capa de nata y otra de crema pastelera.

La cobertura de yema hay que enfriarla rápidamente para evitar que oxide y adquiera un tono verdoso.

**Nota:** Estas cantidades son para un molde de 20 cms. de diámetro.

## TARTELETA DE LANGOSTINOS



### Ingredientes

- 1 bolsa de ensaladilla rusa congelada
- Langostinos
- Mahonesa
- Salmón ahumado
- 2 hojas de gelatina

359

### Preparación

Cocer la ensaladilla e incorporarle langostinos, huevo cocido y salmón ahumado en trocitos. Hacer una mahonesa a la que incorporaremos la gelatina, previamente deshidratada y disuelta en un poquito de agua.

Mezclar la mahonesa con la ensaladilla, ponerla en un molde y meter en el frigorífico unas horas, para que la gelatina cuaje.

Desmoldar y adornar al gusto con mahonesa, langostinos cocidos y salmón ahumado. Espero que os guste.



## TARTA DOS CHOCOLATES



### Ingredientes

500 de nata  
500 de leche  
150 de chocolate blanco  
150 de chocolate de cobertura  
2 sobres de cuajada

### Preparación:

Se ponen 250g nata y 250g leche en un cazo con el chocolate negro, al hervir el sobre de cuajada.

Echar a un molde de silicona, esperar unos minutos y empezar con el blanco, exactamente igual que el otro, mucho cuidado al poner la segunda capa que no se nos mezcle, meter en la nevera cuando este tibio, mejor de un día para otro.

Esta es la tarta de tres chocolates, solo que con dos y sin base, es mas rápida y esta rica igual, la he decorado con chocolate que he rayado con el rayador.



## TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS



### Ingredientes (para el relleno):

1 L. de nata  
12 huevos  
800 gr. de queso filadelfia  
300 gr. de azúcar  
½ bote de leche condensada

### Ingredientes para la base:

2 tiras de galletas maría  
150 gr. de avellanas  
300 gr. de mantequilla pomada

### Elaboración de la base:

Se tritura la galleta y la avellana hasta dejarla como polvo. Añadir la mantequilla en pomada y amasar hasta que se haga una masa. Después la estiramos por el molde con la ayuda de las manos. Dejar un grosor de medio centímetro mas o menos y apretar bien la masa por los bordes. Meter en la nevera 10 min.

### Elaboración del relleno:

Juntamos todos los ingredientes y los batimos con la batidora.

### Terminación:

Verter el relleno en el molde y hornear en seco a 140 grados de 15 a 20 min. Pinchamos y si sale el cuchillo limpio es que ya esta. Dejamos enfriar y desmoldamos. Podemos cubrir la tarta con salsa de arándanos o fresas.

PD: Con estas cantidades salen dos moldes grandes.



## TARTA DE QUESO CASERA



### Ingredientes

- 1 vaso de agua
- 1 sobre de gelatina de naranja Royal
- 250 ml de nata líquida
- 1 brick de queso Philadelphia
- Bizcochos de soletilla (según el recipiente)
- Mermelada de fresa

362

### Preparación:

Calentar agua, medida de un vaso de agua, hasta hervir. Echar el agua en un recipiente y mezclar con un sobre de polvos de gelatina de naranja Royal. A la vez que se vierten los polvos, dar vuelta con una varilla hasta que se deshagan los polvos.

Después, se mezclan con el agua, 250 ml de nata líquida y se bate hasta que quede bien mezclado.

El siguiente paso es echar un brick entero de queso philadelphia y batir hasta que quede una sustancia totalmente líquida sin gránulos (color amarillo pastel). Por último, toda la mezcla se vierte en un recipiente, el cual tendremos preparado con bizcochos de soletilla en la base, los cuales, cuanto más apretados mejor, para que no se suban. Se mete a enfriar y en un par de horas está lista para comer, aunque si la dejas más tiempo enfriando mejor. Cuanto más sólida más rica.

Antes de servir, extender por arriba, de forma uniforme, mermelada de fresa. El resultado es espectacular. Si tienes invitados, no dudes en hacerla. Quedarás muy bien y tus invitados querrán repetir.

Sin duda, mi plato preferido a la hora de comer es el postre. Por muy llena que está no puedo pasar sin él, siempre le hago un hueco.



## TARTA TERCIOPELO ROJO



### Ingredientes:

250 grs. de harina.  
 250 grs. de azúcar.  
 2 cucharadas de cacao en polvo  
 1 sobre de levadura Royal  
 1/2 cucharadita de sal  
 240 ml. de suero (se puede sustituir por la mitad de leche y agua, pero entonces el color rojo del bizcocho no será tan acentuado).  
 1 cucharada de colorante rojo  
 1 cucharadita de vinagre blanco  
 1 cucharadita de extracto de vainilla  
 60 gr. de mantequilla a punto pomada  
 2 huevos tamaño L.

### Ingredientes para la cobertura:

600 grs. queso cremoso tipo Philadelphia  
 100 grs. mantequilla  
 1 cucharada extracto vainilla

Azúcar glas al gusto.

### Elaboración:

Engrasar y enharinar un molde de 20 cms. de diámetro. Tamizar la harina, el cacao en polvo, la levadura, el bicarbonato y la sal en un bol. En otro bol, con un batidor mezclar el suero, el colorante, el vinagre y la vainilla. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien hasta que estén mezclados después de cada huevo. Añadir al batido de huevos la mezcla de ingredientes secos alternando con la mezcla de líquidos para conseguir que se incorporen bien ambas mezclas. Una de secos, una vez bien mezclado, una de líquidos y así sucesivamente hasta terminar todos los ingredientes. Hornear a 180° durante 45 minutos aproximadamente.

Para la cobertura: Mezclar el queso y la mantequilla hasta que estén bien unidos y suaves. Añadir la vainilla y el azúcar glass poco a poco hasta que esté bien mezclado todo. Procurar obtener la consistencia de una crema espesa.



**Precisiones:** El colorante rojo lo he utilizado en forma de gel que venden en "The American Estore" de Madrid y con una cucharadita basta. Si en vez de la leche

hubiera utilizado el suero me habría salido con un color rojo más vivo, ya que la leche amortigua la intensidad del color.

Para la cobertura es utilizado 750 grs. de queso philadelfia y el azúcar se lo he añadido a ojo, hasta alcanzar el punto de dulzor que me gusta. Las nueces las he frito y luego caramelizado con azúcar.

## TARTA PRINCESA



Grado de dificultad: fácil  
Tiempo de elaboración: 2 horas mas reposo

### Ingredientes para el bizcocho:

210 gr de azúcar  
200 gr de harina  
30 gr de fécula de patata ( en su defecto añadimos 30 gr mas de harina)  
4 huevos  
2 cdas de cacao  
1 cdta de levadura tipo royal

### Ingredientes para el ganaché de mantequilla:

150 gr de mantequilla  
200 gr de azúcar

200 ml de nata liquida

### Ingredientes para el ganaché de chocolate:

150 gr de mantequilla  
500 gr de chocolate para coberturas

300 ml de nata liquida

### Jarabe para emborrachar el bizcocho:

100 ml de agua  
100 gr de azúcar

100 ml de un licor a elegir, en mi caso, Ponche caballero.

### Preparación convencional:

En un cazo ponemos el azúcar y dejamos que caramelice, añadimos la mantequilla y removemos sin cesar, cuando esté completamente integrada vamos añadiendo a poquitos la nata, seguir removiendo hasta ver consistencia de crema.

Retirar del fuego y reservar.

### Preparación convencional:

En un cazo ponemos el chocolate troceado, cuando este desecho añadimos la nata e integramos bien, añadimos la nata y removemos hasta ver consistencia muy cremosa, retirar del fuego y reservar.

Estos dos ganaches a medida que se enfrían van tomando más consistencia.

### Preparación th del bizcocho:



Ponemos la mariposa, azúcar y huevos, 7 minutos, 37º, vel 3 1/2.

Cuando finalice programamos el mismo tiempo y velocidad pero sin temperatura.

Añadimos las harinas, levadura y el cacao, 7 seg, vel 3.

Ponemos en un molde desmontable previamente enmantecado, a horno precalentado, más o menos 35 minutos, desmoldamos en tibio y cortamos tres discos que reservamos.

### **Preparación convencional del bizcocho:**

Levantar a punto de nieve fuerte las claras.

Batir hasta punto espumoso las yemas junto al azúcar, añadimos a esto ultimo la harina, fécula, cacao y levadura previamente tamizados, ahora añadiremos las claras a poquitos. Seguir como explico.

### **Montaje de la tarta:**

Emborrachamos los tres discos con el total del liquido, ha de quedar muy emborrachado. Ponemos el primer disco sobre una rejilla y esta sobre una bandeja amplia.

Con un cucharón ponemos una primera capa de ganaché de mantequilla, cubrimos con el segundo disco emborrachado y volvemos a colocar el total del ganaché.

Ponemos el último piso, removemos bien el ganaché de chocolate y vamos esparciéndola sobre la tarta, directamente de la cazuela, movemos ligeramente la bandeja para que nos quede uniforme, bastan unos toquitos. Llevamos al frigo y cuando el chocolate endurezca volvemos a regar con el ganache, así hasta tres veces para que nos quede bien brillante.

Reservar en el frigo, unas horas antes de comerla la adornaremos a nuestro gusto, en este caso los laterales son lágrimas de chocolate y las frutitas del bosque naturales.

Preparar 24 horas antes.



## TARTA DE QUESO RÍQUÍSIMA



### Ingredientes:

- 1 tarrina mascarpone
- 1 yogurt
- la medida del yogurt de harina
- la medida del yogurt de leche condensada
- la medida del yogurt de azúcar
- la medida del yogurt de nata líquida
- 3 huevos
- ralladura de una lima o limón

367

### Preparación:

Batir todo hasta que quede homogéneo: el queso mascarpone el yogurt, la harina, la leche condensada, el azúcar, la nata líquida, los huevos y la ralladura de limón, poner en un molde desmontable y hornear mas o menos 40 minutos.

Podéis bañar con cualquier confitura casera, en este caso de fresa.

Preparación thermomix: Todo al vaso de thermomix, 2 minutos vel 4.

Preparación Br: Triturar primero todo y poner en la cubeta previamente enmantecuada, 35 min prog 2

Grado de dificultad: Muy fácil

Tiempo de elaboración: 45 minutos



## TARTA DE ARROZ CON LECHE



### Ingredientes:

150 grs. de arroz bomba  
 1 litro de leche  
 3 láminas de gelatina  
 130 grs. de azúcar  
 250 grs. de nata líquida  
 3 claras de huevo  
 piel de 1 limón  
 canela en rama y en polvo  
  
 1 base de bizcocho

368

### Preparación:

Ponemos a hervir la leche con la rama de canela y la piel del limón. Añadimos el arroz y dejamos cocer el conjunto durante 2530 minutos.

Hidratamos las láminas de gelatina y escurrimos bien.

Añadimos las gelatinas y la nata a la mezcla de arroz. Retiramos la canela y la cáscara del limón.

Montamos las claras a punto de nieve y añadimos suavemente a la mezcla.

En un molde redondo desmontable, colocamos la base del bizcocho.

Vertemos sobre ésta la mezcla de arroz con leche y dejamos enfriar. Metemos luego en el frigorífico para que endurezca.( mejor de un día para otro)

Decoramos a nuestro gusto con canela en polvo y servimos bien fresquita.

Consejo: utilizar huevos fresquísimos, pues las claras van crudas en la receta.



## TARTA TATÍN



### Ingredientes:

25 gramos de mantequilla para el molde,  
250 gramos de harina,  
125 gramos de mantequilla fría,  
70 gramos de azúcar,  
1 huevo,  
1 chorrito de agua,  
6 manzanas golden (según el tamaño),  
250 gramos de azúcar,  
100 gramos de mantequilla,  
150 gramos de crema ácida y  
30 gramos de azúcar.

369

**Tiempo de elaboración: 60 minutos.**

### Preparación:

Poner la harina en forma de rosca y, en el centro, poner la mantequilla troceada, el huevo, el azúcar y el agua. Mezclar estos ingredientes e ir incorporando la harina poco a poco con ayuda de un embudo. Formar una bola y dejar reposar en la nevera durante unos 10 minutos, hasta que se endurezca un poco la masa.

Pelar las manzanas, retirar las pepitas y partirlas por la mitad. Humedecer ligeramente un molde genovés, añadir 125 gramos de azúcar y 25 gramos de mantequilla y poner al fuego para caramelizar.

Colocar las manzanas ordenadamente dentro del molde, distribuir los 100 gramos de mantequilla, en trocitos, por encima y espolvorear con el resto del azúcar. Cocer hasta que las manzanas estén blanditas y después dejar enfriar.

Extender la masa con rodillo y cubrir las manzanas. Meter en el horno a 180° durante 30 minutos aproximadamente, hasta que la masa esté dorada y durita. Sacar del horno. Dejar reposar hasta que esté tibia y volcar sobre la fuente de servir.

La tarta se puede servir fría o tibia.



## TARTELETAS DE DULCE DE LECHE Y COCO



370

**Cantidad: 12**

### INGREDIENTES

Masa

2 tazas de harina ( 240 gramos )

pizca de sal

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 taza de [azúcar](#) ( 100 gramos )

130 gramos de manteca fría

1 huevo

### Cubierta

300 gramos de [dulce de leche](#)

150 gramos de coco rallado

3 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

2 [huevos](#) chicos

jalea para pintar

4 cerezas rojas en [almíbar](#)

50 gramos de [chocolate](#) cobertura

### Preparación:

#### Masa.

Poner en el vaso del procesador la harina cernida junto con la sal y el polvo de hornear.

Agregar el azúcar y encenderlo un segundo para mezclar estos ingredientes.

Luego incorporar de a trozos la manteca mientras el procesador está encendido hasta que la preparación quede enarenada.

Agregar el huevo y procesar solo lo necesario hasta que esté incorporado.

Llevar el vaso a la heladera y dejarlo durante dos horas o hasta que la preparación endurezca.

Enmantecar y enharinar los moldes de tarteletas de 7 centímetros de diámetro y 2 de alto.

Retirar la masa de la heladera y dividirla en tres partes.

Estirar cada una de 3 mm de espesor, espolvoreando con harina la mesa, la masa y el palote.

Cortar porciones y forrar los moldes con ella.

Reservar un poco de masa para decorar la superficie con tiras.

### **Cubierta de las tarteletas.**

Una vez forradas las tarteletas, distribuir el dulce de leche en la base y en los bordes de cada una.

Aparte, poner en un tazón el coco rallado, el azúcar, los huevos y la vainilla.

Mezclar hasta que la preparación esté húmeda.

Distribuir en las tarteletas y llevar a horno moderado durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas y doradas.

Retirarlas y dejarlas enfriar un poco antes de desmoldarlas.

Acomodarlas en una fuente de mesa y pincelarlas con la jalea. Terminar de decorarlas con hilos de chocolate y con un trozo de cereza roja. En los bordes esparcirle coco rallado.



## TARTA MOZÁRABE, O DE SANTIAGO



### INGREDIENTES

350 grs de harina  
8 huevos  
1/4 litro de agua  
1/4 Kg de mantequilla  
1/2 Kg de almendra molida  
1/4 litro de miel  
1 cucharada de agua de azahar  
ralladura de un limón

372

### Preparación:

1. En un bol batimos las yemas con las almendras, luego añadimos el agua de azahar, el agua, la ralladura de limón y la mantequilla y batimos hasta que quede todo bien diluido entonces sin dejar de batir, vamos añadiendo poco a poco la miel disolviendola sin dejar que llegue a posarse en el fondo del bol.
2. En otro bol batimos las claras a punto de nieve y sin parar de batir vamos añadiendo la crema que hemos preparado antes, deberá quedar una crema homogenea y esponjosa.
3. Sin dejar de remover espolvoreamos de harina y removemos todo, repitiendo la operación una y otra vez hasta incorporar toda la harina
4. En un molde redondo bien engrasado de mantequilla volcamos la masa y llevamos al horoprecalentado a 200°, allí debrá cocer hasta que qude completamente tostada la superficie lo que supondrá una media hora, según la potencia y el volumen del horno.

### Terminación del plato:

Como todas las recetas de repostería esta tarta debe reposar y enfriarse por completo en un lugar fresco y sobre todo muy seco para que resulte un tanto crujiente la costra tostada.

En cuanto al adorno clásico es espolvoreando azúcar glase sobre la superficie haciendo el dibujo de la cruz de Santiago o el de la concha de un peregrino lo que se consigue muy fácilmente recontando en un papel algo fuerte la forma deseada, se pone sobre la superficie de la tarta y luego se pone el azúcar glase en un colador y se le van dando golpecitos para que caiga espolvoreada como nieve sobre la tarta, luego se retira el papel con cuidado, mejor con unas pinzas, y aparece la figura deseada.

Sin embargo esta decoración es reciente porque el azúcar blanca no llegó a consumirse en Galicia hasta principios de este mismo siglo (tengan en cuenta que el método de extracción de azúcar de remolacha fue promovido por Napoleón y tras su derrota fue repudiado hasta el último tercio del siglo pasado, sobre todo por España cuyo comercio de azúcar de caña era vital) así pues yo decoraría esta tarta con algunas frutas escarchadas haciendo filigranas



## TARTA DE ARROZ CON LECHE



374

### Preparación:

Si tienen ustedes alguna formula magistral, de esas de la abuela Balbina, para hacer el arroz con leche, no me hagan ni caso y sigan con su tradición. Esta es la de mi madre, y a mí me encanta.

Si usamos leche natural, debe hervirse esta previamente y retirarle la nata una vez fría. En una olla ponemos la mantequilla a derretir, y luego añadimos el arroz y la monda de limón.

Se rehoga todo un poco y añadimos un litro de leche y la ramita de canela.

Debe cocer lentamente para que no se agarre, y removiendo lentamente, pero sin apenas parar.

A los pocos minutos, sobre un cuarto de hora, ya veremos como la leche se ha espesado como crema, y entonces añadimos otro litro.

Misma operación, solo que ahora tardará su buena media hora en espesar.

Repetimos con el tercer litro, y aquí ya será cuestión de una hora entera hasta lograr que quede ya todo como una crema definitiva.

Ya casi al final es cuando se pone el azúcar, y retirado del fuego, tres yemas de huevo crudas batidas.

Debe reposar toda la noche para que tire el almidón y se cuaje mejor.

Para hacer la tarta, extendemos la masa quebrada (ver receta el día 6/Jun/97), la colocamos sobre un molde bajo (Ø25 cm.), y recortamos los bordes.

Se pincha bien por la base, ponemos unos garbanzos mojados por encima, y horneamos diez minutos a 200°C para que haga el fondo.

Dejamos enfriar y vertemos la crema de arroz con leche hasta que llegue casi al borde.

Si la vamos a comer pronto, se puede diluir un sobre de levadura Royal en la crema, así se hinchará y resultará mas ligera.

Metemos al horno al máximo de potencia, y mientras batimos en un bol una yema cruda con cinco cucharadas de azúcar .

Cuando veamos que el arroz empieza a coger color, sacamos la tarta, repartimos el batido por encima y volvemos a hornear hasta que este se dore (esto se hace porque la leche no se dora, sino que se quema, y además de ponerse negra, coge ese típico mal sabor).



## TARTA DE FILLOAS CON FRUTAS SECAS



### INGREDIENTES

Filloas (10 o 12)  
 50 grs de avellanas  
 50 grs de almendras  
 100 grs de frutas pasas (uvas, ciruelas, higos, orejones, etc)  
 2 naranjas  
 Miel, limón

376

### Preparación:

1. En el libro A Cociña do Inverno doy varias formas de preparar las filloas de las que se puede elegir la que más guste y en el de la Cocina do Outono (p 246) explico minuciosamente la receta más tradicional, así que damos por sentado que ya somos expertos en la materia.
2. Empezamos pues preparando el relleno de la tarta; por un lado preparamos la pasta de frutos secos poniendo en un cazo las almendras y las avellanas cortadas en lonchas gruesas, añadimos el zumo de una naranja, las ralladuras de otra naranja y de un limón, dos cucharadas de miel de montaña (brezo) y llevamos a ebullición durante cinco minutos.
3. En otro cazo preparamos la compota de frutas secas poniendo las ciruelas cortadas en tiras, las pasas, los orejones de albaricoque y los higos también partidos, cubrimos todo de brandy y ponemos a cocer lentamente hasta que el alcohol se evapore y la compota quede algo cremosa, esta compota no debe llegar a enfriarse porque se espesa rápidamente.
4. En la bandeja de horno previamente engrasada de mantequilla, se pone una filloa y se unta con pasta de frutos secos, encima se pone otra filloa y otra fina capa de compota,

así se van alternando capas procurando que sean siempre lo más finas posible hasta llegar a una altura de tres dedos, entonces se cubre de confitura de albaricoque pasada por la batidora con un poco de brandy y se mete al horno muy fuerte durante unos diez minutos, luego se saca y se deja reposar otros diez minutos para poder servirla aun caliente pero consolidada.

Terminación del plato:

Esta tarta se puede adornar en la superficie con almendras, virutas de corteza de naranja, hojas de menta fresca o de hierbaluisa, en fin cualquier adorno de los que solemos recomendar con otros postres ya que su sabor es bastante complejo, potente y no muy natural que digamos ya que todos los ingredientes que intervienen han perdido sus aromas primarios muchos meses antes de que empezásemos a hacer la tarta, sin embargo y curiosamente, lo que no admite ni de adorno es el chocolate o la nata, al menos eso me parece a mi.



## TARTA DE FILLOAS CON NATA DE MANDARINAS



### INGREDIENTES

8 - 12 filloas  
1 sobre de gelatina de limón  
6 nueces  
1 limón  
3 mandarinas  
1 copa de Jerez oloroso  
100 grs de azucar

378

### Preparación:

1. Para esta receta aprovecharemos las filloas que tengamos del día anterior y da igual hacerlo si son de sangre como si son normales.
2. Se prepara una gelatina de limón siguiendo las instrucciones del fabricante pero añadiendole, las nueces muy trituradas, las ralladuras de la piel de un limón y el zumo de otro medio.
3. Para la nata de mandarinas pondremos a macerar la piel de tres mandarinas (solamente la parte naranja que se puede sacar con un pelador de patatas) cortadas en tiritas muy finas, casi como virutas, dentro de un bol con el zumo de estas, el Jerez y el azucar. Deben estar así al menos un par de horas.  
  
Después pondremos la nata bien fría dentro de un bol y esta su vez dentro de otro con hielo, así se monta mas facilmente, y batiremos hasta que quede bien montada, entoces añadimos el caldo de mandarina y seguimos removiendo hasta quede bien lisa.
4. En una plato grande o en una fuente redonda, se ponen un par de filloas, encima un chorrito del líquido de gelatina de limón que se extiende bien con una espátula, luego otra



filloa y otro chorrito y así sucesivamente hasta alcanzar la altura deseada, aunque no queda bonito que tenga mas de dos dedos de alto.

Luego se cubre con la nata de mandarinas y se conserva en el frigorifico.

Terminación del plato:

En función de como se vaya a servir la tarta debe ir el adorno. En fiestas familiares es preferible sacar la tarta entera para deslumbar a los comensales y en ese caso hay que preparar adornos sobre la nata que recubre la superficie.

379

Una forma facil es hacer un almibar y cocer en el tiras de piel de naranja y con ellas hacer dibujos en la superficie, también se pueden poner dentro unos gajos de mandarina pelados que resultarán brillantes y espectaculares y para terminar las hojas de menta que siempre armonizan tan bien con la naranja.

Con estos tres ingredientes se puede preparar una decoración preciosa y muy sabrosa.

También se puede tirar una filigrana de nata montada y coloreada, por ejemplo con mermelada de arandanos que es un sabor compatible y resulta muy vistoso.

Y hablando de filigranas no olviden el chocolate, siempre gusta su armonía con la naranja.



## TARTA DE FRESAS



380

### Preparación:

En un bol ponemos cinco tacitas de harina, una cucharada sopera de azúcar (o dos, según los gustos), un pellizco de sal, 125 gramos de mantequilla en pomada (o sea blandita, que lleve un par de horas fuera de la nevera) y una tacita de agua fría.

Removemos todo con una cuchara de madera hasta que se vea que está homogéneo (si disponemos de una turmix potente, tipo Thermomix, se puede hacer en ella durante diez o doce segundos).

No debe trabajarse mucho la masa porque perdería ese toque de aspereza tan agradable en boca.

Luego se hace una bola, se envuelve en un paño húmedo, y deja reposar media hora en un lugar templado.

Es muy fácil, se mancha poco, y sus aplicaciones son múltiples, por ejemplo en preparaciones saladas, con no poner el azúcar ya tenemos una excelente pasta de barquitas.

Y vamos ya con la tarta en sí.

Untamos de mantequilla un molde bajo de tartas (preferentemente antiadherente), y mientras precalentamos el horno a 180°C.

Extendemos la masa al tamaño del molde, lo acomodamos en él, pinchamos profusamente la superficie, ponemos unos garbanzos mojados por encima, y horneamos durante unos veinte minutos, hasta que presente un bello color dorado.

Mientras tanto calentamos en un cazillo un tarro de mermelada de fresas, cuando esté licuada retiramos con un tenedor las frutas y reservamos.

Lavamos las fresas en agua fría y les retiramos el tallo, incluida la parte que entra dentro de la pulpa.

Cuando la masa ya esté fría, templada al menos, barnizamos su superficie con la mitad de la gelatina de la mermelada, colocamos las fresas por encima haciendo forma concéntrica, de espiral, de montañita, o como mas nos guste, y barnizamos toda la superficie con el resto de la confitura.

Debe dejarse reposar al menos una hora para que se conjugen un poco los sabores, y se puede acompañar de alguna moña de chantilly o nata montada



## TARTA DE GRANADA



### INGREDIENTES

1 granada  
1/2 Kg de masa de hojaldre  
2 Huevos, 2 cucharadas de maicena, 1/2 litro de leche entera  
Mantequilla, Azucar, limón, sal, canela

382

### Preparación:

1. Desgranamos la granada y la ponemos en agua helada para que vaya desprendiéndose de los restos de piel interior.
2. Hervimos la leche con un par de mondas de limón, una rama de canela, dos cucharadas de mantequilla, y cuatro de azúcar. Mientras se enfría ponemos la maicena en un bol con una pizca de sal, y vamos añadiendo cucharadas de leche (ya templada) hasta lograr una masa lisa. Entonces le añadimos las dos yemas batidas con leche y seguimos alargando la crema.
3. Levantamos las claras a punto de nieve (conviene poner una pizca de sal para que suban mejor) y luego le vamos incorporando con una espátula la crema hasta obtener una masa homogénea. Se puede enriquecer la crema con ralladuras de limón.
4. Forramos un molde con la masa de hojaldre y vertemos dentro la crema, se mete al horno (a unos 180°C) hasta que suba y tome un bello color dorado

5. Mientras se hace preparamos un sirope con de granada poniendo a hervir los granos en medio litro de agua con tres cucharadas de azúcar y el zumo del limón. Debe estar bastante líquida ya que ha de usarse en frío. Cuando sacamos la tarta del horno se deja enfriar para que se consolide y luego se cubre con la granada.

Variantes del plato:

Una ligera variación es dejar que el sirope se haga un poco más hasta que la granada quede como un arrope y una vez extendido, se redecora poniendo granos crudos encima. Queda mas atractiva y se aprecia mejor el sabor de la fruta. También se puede adornar con algunas hojitas pequeñas de hierba luisa.



# TARTA DE QUESO DEL CEBREIRO CON FRESAS SALVAJES



## INGREDIENTES

200 grs de pasta quebarada  
 100grs de mantequilla  
 150 grs de azucar glas  
 25 grs de harina  
 3 huevos  
 1/2 Kg de queso fresco do Cebreiro  
 250 grs de amorodos  
 150 grs de azucar de caña

384

## Preparación:

1. Empezamos por extender la masa con el rodillo (ver receta en Tatin de pexegos), con ella forramos el fondo del molde recubriendo los laterales solo un par de centímetros, se pincha bien el fondo con un tenedor, se ponen unos cuantos garbanzos para impedir que suba y se hornea durante unos diez o quince minutos a 200°C, hasta que empieza a dorarse, luego se saca y se deja enfriar pero sin desmoldar.
2. En un bol mezclamos bien la mantequilla con el azucar, luego añadimos los huevos y después la harina, se amasa bien y se añade el queso que previamente habremos desmenuzado muy fino. Esta masa se debe trabajar con un agitador de varillas para que quede bien aireada y homogenea. A mi me gusta perfumarla con el zumo y la ralladura de un limón, pero eso ya va en gustos.
3. Con esta masa rellenamos el molde y metemos a horno suave (150°C) durante una hora u hora y media, hasta que veamos que está completamente dorada, luego se abre la puerta del horno y se deja enfriar muy despacio para que no se hunda.



4. En un cazo ponemos el azúcar de caña con el zumo de un limón y dos cucharadas de agua, cuando se llene de burbujas vertemos las fresas bien lavadas y removemos hasta que queden bien cubiertas de almibar, dejamos templar un poco y con esta jalea cubrimos la superficie de la tarta.

Terminación del plato:

Se me olvidó decir que antes de poner la jalea de fresas había que desmoldar la tarta, es importante que la base de queso esté bien fría para que no se hunda con la humedad del almibar y su propio peso que aunque parezca despreciable, ronda casi el medio kilo.

385

Guarniciones:

Esta tarta se puede acompañar de un culis o de una espuma fría de alguna fruta pero siempre y cuando respete el sabor de las fresas, por ejemplo yo recomendaría usar piescos o albaricoques aunque también puede resultar muy agradable si se prepara esa espuma con algún vino dulce, como por ejemplo un Oporto o un Madeira.

De todas formas no necesita nada para estar deliciosa, yo diría que ni siquiera las fresas.



## TARTA DE ROSAS Y FRAMBUESAS



### INGREDIENTES

350 grs de frambuesas selectas  
 50grs de pétalos de rosa o en su defecto dos cucharadas de agua de rosas.  
 200 grs de azúcar  
 300 grs de pasta quebrada  
 300grs de crema pastelera  
 100 grs de nata

386

### Preparación:

1. Si se desea hacer la pasta quebrada en casa es fácil y la receta está en la tarta Tatin de piescos, en este caso conviene extenderla sobre una hoja de papel de aluminio, luego se pone otra hoja de papel encima y se sigue extendiendo con el rodillo hasta lograr una capa de poco más de 1/2 cm de grosor, se retira una de las hojas y con la otra se lleva al molde dándole su forma, se retira el papel y se recorta el sobrante de masa, luego se pincha bien todo el fondo con un tenedor, se ponen unos garbanzos para impedir se suba la masa y se hornea a 200°C durante un cuarto de hora, lo justo hasta que se empiecen a tostar los bordes. Luego se deja enfriar y se desmolda.

2. La crema pastelera se puede comprar o preparar en casa, aunque es algo arriesgado: en un bol ponemos 2 huevos y 50 grs de azúcar, batimos hasta hacer una crema y añadimos 50grs de harina, amasamos y le añadimos poco a poco y sin dejar de remover con el agitador de varillas, 1/4 de litro de leche bien caliente en la que habremos cocido previamente los pétalos de rosa y una docena de frambuesa trituradas en el mixer, una vez obtenida esta crema la ponemos de nuevo en el cazo de la leche y calentamos sin dejar de remover hasta que parezca que va a romper a hervir, entonces retiramos y dejamos enfriar.

Cuando esté fría, montamos la nata e incorporamos con cuidado la crema removiendo hasta obtener una crema lisa y homogénea.



3. Con esta crema perfumada de rosas y frambuesas, rellenamos el molde que habíamos cocido y cubrimos toda la superficie con el resto de las frambuesas y dejamos reposar.

Terminación del plato:

Un rato antes de comerla, metemos la tarta ya con las frambuesa en el horno, a poca intensidad, unos 150°C y lo justo para tome temperatura, apenas cinco minutos, con eso se cuaja un poco más la crema y las frambuesas se conservan lozanas.

Esta tarta se debe comer templada, así los aromas se desprenden mucho mejor y resulta más deliciosa, pero también se puede comer fría aunque debe hacerse en el día, la crema pastelera es peligrosa en verano ya que puede desarrollar salmonella.



## TARTA DE UVAS NEGRAS



### INGREDIENTES

250 grs de galletas integrales, tipo Digestive  
 150 grs. de mantequilla  
 250 grs de uvas negras  
 300 grs de queso del Cebreiro u otro fresco  
 150 grs de nata  
 100 grs de azúcar  
 3 huevos  
 1 sobre de gelatina de limón

388

### Preparación:

1. Se desmenuzan las galletas y se amasan con la mantequilla haciendo una pasta bien homogénea con la que se forra el molde de tarta, se mete al horno a 180° durante cinco minutos, solamente para que se funda la mantequilla y se mezcle bien con la masa de galleta; se saca y se pone a enfriar en un lugar bien ventilado y seco.
2. Se disuelve la gelatina en un poco de agua caliente y se incorpora el queso desmenuzado y la nata, se remueve enérgicamente hasta que quede como una crema bien homogénea.
3. Se levantan las claras a punto de nieve y se incorpora sin dejar de remover la crema de queso y con esta nueva masa espumosa se rellena el molde de masa de galletas, se deja enfriar en la nevera al menos dos horas colocado sobre un cartón rígido.
4. Las uvas deben ser negras, pero no solo de piel si no también de pulpa y se pueden usar peladas o con piel, de la primera forma resulta más delicada la tarta. Lo que es casi imprescindible es cortarlas a la mitad para sacarles las pepitas procurando mantener su forma sin romper la pulpa, es muy fácil.
5. En una sartén grande se pone el azúcar a fundir y cuando esté líquida se ponen las uvas, se deja cocer un par de minutos y este jarabe se extiende por la superficie de queso procurando que las uvas queden con la parte cortada escondida hacia abajo.

Terminación del plato:

Para servir esta tarta se debe mantener fresca aunque no demasiado fría porque la nevera reblandece la masa, en cualquier caso no es demasiado grave si esta no está demasiado crujiente.

Guarniciones:

Pocas opciones se pueden dar para acompañar esta tarta, si acaso se puede levantar una nata con unas virutillas de cascara de limón y con ella hacer alguna filigrana.



## TARTA DE CHOCOLATE



### Ingredientes

3 de harina... (para las medidas he utilizado un vasito de los de vino)  
 1 1/2 de cacao puro al 70%  
 2 de azúcar  
 1 sobre de levadura  
 1 medida de leche  
 1/2 de aceite de oliva suave  
 3 huevos

### Preparación:

Mezclar todo, poner en un molde y meter en el horno 40 minutos a 180°

Relleno... 200 cc. de nata para montar, 3 cucharadas de cacao y 3 cucharadas de azúcar.

Montar la nata, añadirle el cacao y el azúcar.

Cobertura.... 100 gr. de nata líquida, 80 gr, de chocolate de cobertura y 30 gr de mantequilla.

Llevar la nata a ebullición, retirar del fuego e incorporar el chocolate, removiendo para que se disuelva, añadir la mantequilla.

Partir el bizcocho, rellenarlo con la nata, y cubrirlo con el chocolate. Yo le he puesto ralladura de chocolate por encima.



# TARTA DE ZANAHORIAS Y NUECES A LA CREMA DE CARDAMOMO



## INGREDIENTES

200 grs de harina  
 1 sobre de levadura  
 300 grs de azúcar morena  
 150 grs de mantequilla  
 4 huevos  
 400grs de zanahorias  
 250 grs de nueces peladas  
 100grs de azúcar glas  
 1/4 litro de nata líquida  
 2 cucharadas de cardamomo verde

391

## Preparación:

1. Lavamos las zanahorias, las pelamos, las rallamos con la parte gruesa del rallador y reservamos.
2. Las nueces deben estar peladas o de lo contrario se escaldan, se pelan, se cortan a cuchillo en trozos medianos y se mezclan con la zanahoria
3. En un bol levantamos las claras a punto de nieve, luego añadimos las yemas previamente batidas con el azúcar y la mantequilla blanda.
4. En otro bol mayor mezclamos la harina con la levadura, un pellizco de sal y luego le añadimos la mezcla anterior, removemos bien e incorporamos el revoltijo de zanahoria y nuez, se revuelve bien y se reserva.
5. Untamos el molde con abundante mantequilla y volcamos la masa ya preparada, metemos a horno precalentado a 180°C y dejamos cocer hasta que esté completamente



tostado y cocido, más o menos una hora, se comprueba metiendo una aguja de punto que ha de salir limpia.

6. Batimos la nata pero sin llegar a montarla y a continuación le añadimos el azúcar glas y las semillas de cardamomo que previamente habremos sacado de las vainas verdes y machacado en el mortero o triturado en el mixer.

Terminación del plato:

Cuando el bizcocho está terminado conviene sacarlo del molde, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar así toda la noche, de esta forma formará un cuerpo más homogéneo y será más fácil de cortar.

Cuando se vaya a servir se cubre con la crema de cardamomo o bien se parte en la cocina en porciones y se emplata, sirviendo la crema de cardamomo por encima de cada ración, o incluso poniéndola en una salsera aparte ya que su sabor es particularmente chocante, y aunque para mi gusto aporta todo un sugerente mundo de aromas orientales, quizás haya a quien le sorprenda en exceso o incluso desagrade.



## TARTELETA DE FRUTAS



393

### Preparación:

Ponemos en el vaso 5 cubiletes de harina, 125 gramos de mantequilla, 1 cubilete de agua, una pizca de sal, y una cucharada de azúcar, se mezcla a velocidad 5 durante 15 segundos, y la masa resultante se deja enfriar en la nevera una media hora.

Mientras hacemos la crema pastelera poniendo también en la Thermomix una cucharada de harina, 1 huevo y una yema, 2 cucharadas de azúcar, 2 cubiletes y medio de leche, una pizca de sal y un nuez de mantequilla.

Se programa a 6 minutos, en velocidad 1 y a 100°C de temperatura, y cuando suene el timbre, se vierte rápidamente en un bol.

Para el glaseado ponemos en un cazo 2 cucharadas de mermelada de albaricoque (lo más artesana posible y de la mejor calidad), el zumo de 1 limón, y 3 cucharadas de agua.

Se lleva a ebullición removiendo continuamente y cuando hierva se retira y se pasa por un colador a un bol, donde debe trabajarse suavemente con una cuchara de madera (debe conservarse templada, en un baño María, para que se mantenga líquida).

Lavamos las frutas y las reservamos en un plato.

Para elaborar las tartaletas (hay que esperar a que la masa esté bien fría para que la mantequilla se sostenga), se estira la pasta quebrada sobre una superficie enharinada y fría (a ser posible marmol), y luego se extiende sobre los moldes, pasando sobre estos el rodillo para recortar la pasta sobrante.



Vamos a hornear en seco, para lo cual pinchamos con un tenedor la base de cada molde ya relleno, y ponemos unos garbanzos dentro para que la masa no suba y mantenga la forma de la cazoleta. Luego se hornea a 200°C hasta que coja ese característico color dorado, y se dejan enfriar unos minutos antes de desmoldar.

Luego debe enfriarse completamente durante una hora para no rebaldearse al recibir la crema, pero tampoco deben estar mucho tiempo porque con la humedad de Asturias, se pueden revenir.

### \* **Relleno y glaseado**

Una vez con todos los ingredientes preparados, ya el asunto no tiene misterio.

En cada barquita se vierte una cucharada de crema pastelera, y sobre esta se incrustan suavemente las frutas haciendo una agradable combinación de colores (si los fresones son grandes, se pueden cortar al medio, en cuatro, o incluso en trocitos).

Con una cuchara de plata, se procede al barnizado de las frutas, vertiendo por encima de estas una pequeña cantidad del jarabe que preparamos con la mermelada de albaricoque.

Se deja enfriar todo una hora, y cuando saquemos los pastelitos, se verá que tienen aspecto de ir cubiertos de barniz, o de gelatina, pero al tacto este será un suave almibar de fruta.

### \* **Variaciones**

Evidentemente las frutas se pueden variar tanto como apetezca, o en función de la temporada.

En la entradilla comentaba las barquitas de Lhardy, y allí se hacían en otoño con uvas peladas y sin pepitas, lo cual era una delicia.

Pero también se pueden poner frutas de colores, como kiwi, mango, moras, o hasta pétalos de rosa o azahar, que aportan unos aromas deliciosos a la fruta



## TARTITAS DE MANZANA SOBRE CULIS DE PERA



### INGREDIENTES

4 manzanas reinetas medianas  
Azúcar  
Mantequilla  
1/2 kg de pasta quebrada

### Preparación:

1. Limpieza: Las manzanas se pueden usar peladas o con piel, a mi me gusta más la segunda forma porque aporta más sabor. En cualquier caso se lavan, se descorazonan, se parten al centro y luego se van cortando en láminas gruesas (cada manzana en ocho partes) que se deben guardar en un cacillo con agua y zumo de limón para evitar que se oxiden.
2. El culis de pera se prepara pelando las frutas y pasándolas por la batidora con un chorrito de aguardiente de pera y unas gotas de limón para que se mantenga blanco y no se oscurezca. Se reserva en la nevera.
3. En la bandeja de horno se ponen las láminas de manzana haciendo una espiral (una por cada manzana, es decir cuatro redondeles), se rocían bien de azúcar y de abundante mantequilla.
4. Se extiende la masa de pasta quebrada y se cortan cuatro discos algo más grandes que las formas que han resultado de las manzanas. Luego colocamos cada oblea sobre su respectivo círculo de fruta; se pinchan con una aguja por varios sitios y se mete a horno fuerte hasta que se vea tomar un bello color dorado (un cuarto de hora).



5. Antes de que se enfríe el caramelo que se ha formado en la placa, desprendemos las tartitas y las damos la vuelta ofreciéndonos un maravilloso aspecto de manzana dorada; se reservan en la misma bandeja pero ya puestas "bocarriba".

Terminación del plato:

En cada plato ponemos un fondo de culis de pera y sobre el la tartita de manzana. Resulta muy agradable el que la tarta esté algo caliente, al menos templada y el culís muy frío para notar el contraste y que el plato no resulte empalagoso.

Guarniciones:

Las hojas de menta acompañan bien y aun mejor las de Hierba Luisa. También se puede hacer una pequeña filigrana con chocolate fundido sobre el culis de pera pero tiene que ser un chocolate puro y de muy buena calidad, de estos que se venden anunciando que llevan un 70% de cacao.



## TATÍN O TARTA VOLCADA DE PIESCOS



### INGREDIENTES

1 kg de piescos no muy maduros  
300 grs de pasta quebrada (brisé)  
80 grs de mantequilla  
100 grs de azúcar

397

### Preparación:

1. Limpieza: Lavamos bien los piescos porque los vamos a cocinar sin pelar y los partimos a la mitad para retirarles el hueso y la parte dura del rabo, y luego los partimos otra vez al medio.
2. La pasta quebrada se puede comprar ya preparada o hacer en la turmix porque es sencilla: 250 grs de harina, 100grs de azúcar, 150 grs de mantequilla blanda, una cucharadita de sal, 2 yemas de huevo y dos o tres cucharadas de agua. Se remueve en la turmix, se hace una bola y se deja enfriar un par de horas en la nevera, luego se estira con el rodillo sin apenas trabajarla ya que la gracia consiste en su tacto algo basto.
3. En la bandeja o molde, se pone el azúcar con la mantequilla y se pone al fuego hasta que tome un color dorado, se deja enfriar y se colocan encima los cuartos de pexigos con la piel tocando el caramelo y haciendo como una espiral que cubra todo el fondo. Estos gajos deben quedar bien apretados unos contra otros pero



sin espachurrarlos pera que no pierdan el jugo.

4. Con la masa se cubren las frutas y los bordes se meten hacia abajo, luego se pincha toda la masa con un tenedor para que salga el vapor durante la coción y se mete a horno fuerte durante unos 20 minutos o media hora, hasta que se vea que la pasta está completamente dorada y empieza ya tostarse.

Si vemos que se dora más por una parte que por otra, conviene darle la vuelta a la bandeja ya que no pasa nada por abrir el horno pasado el primer cuarto de hora, y es importante que quede cocida por igual. Cuando esté lista se saca y se deja reposar un par de horas.

398

Terminación del plato:

Cuando veamos que ya está templada, la desmoldamos, para eso la ponemos sobre la placa electrica y cuando oigamos que empieza a hervir el caramelo, ponemos un plato encima y le damos la vuelta. La sensación es emocionante por el color es una preciosidad. En caso de que no esté bien dorada también se puede meter unos minutos a tostar de nuevo con el grill.

Guarniciones:

En Francia es bastante habitual servir esta tarta con un poco de nata batida pero sin llegar a quedar montada, simplemente aireada, yo recomiendo probar esta guarnición porque resulta un complemento sencillo y delicioso, pero aconsejo perfumar un poco la nata, por ejemplo con unas hojas de hierba luisa picadas o incluso con unas gotas de agua de azahar o de rosas.



## TARTA DE LIMÓN



### INGREDIENTES

2 hojas de masa para tarta 1 huevo batido con 1 cucharada de azúcar  
molida 6 bizcochos dulces secos molidos 1 kg de frutas fresca de estación  
1 taza de azúcar molida jugo de 1 limón 1 taza de mermelada de frutillas  
200 g de ricotta azúcar impalpable a gusto 1 cucharadita de esencia de  
vainilla quinotos en almíbar para decorar

8 porciones

### Preparación:

Forrar con una hoja de masa una tartera enmantecada y con la restante cortar medallones y hojas. Hacer rallas con un tenedor, pintar con miel y pegar con huevo en el borde de la tarta. Rellenar con porotos y hornear hasta que esté cocida y crocante. Enfriar, retirar las legumbres y distribuir los bizcochos molidos. Colocar en una cacerola abundante agua con el azúcar, el limón, hacer hervir hasta obtener un almíbar liviano y agregar las frutas cortadas en trozos. Continuar la cocción hasta tiernizar, escurrirla, colocar en un bol y dejar enfriar. Incorporar la mermelada, mezclar y rellenar la tarta. Batir en un recipiente la ricotta con el azúcar y la vainilla. Cubrir la tarta y decorar con los quinotos.



## TARTELETA DE DURAZNO



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 15 mins

### Ingredientes:

300 gr. de harina  
 200 gr. de azúcar  
 100 gr. de mantequilla  
 80 gr. de cacao en polvo  
 1 tarro de durazno (puede ser cualquier fruta de la estación)  
 20 gr. de maicena  
 80 gr. de azúcar  
 2 yemas de huevo  
 300 cc. de leche  
 60 cc. de jugo de naranja  
 Ralladura de naranja

400

### Preparación:

**Masa:** Mezclar harina, mantequilla, azúcar y cacao. Luego dejar enfriar en el refrigerador por 40 minutos. Pasado este tiempo, poner la mezcla en un molde previamente enmantecado y meter al horno por 40 minutos a 160°C.

**Pastelera:** Mezclar las yemas con la maicena y la ralladura de naranja.

Por otro lado, poner a calentar la leche con el azúcar (los 80 gr.) y el jugo de naranja hasta el primer hervor.

Una vez hervido, bajar el fuego y agregar la mezcla de las yemas, dejar cocinar hasta que empiece a espesar, retirar del fuego y hacer un baño María frío invertido (con agua con hielo), para bajar la temperatura.

**Montaje:** Colocar la pastelera por encima de la masa y el durazno cortarlo en lonjas y cubrir toda el molde para que provoque brillo.

**TIP:** Se aconseja derretir una gelatina de manzana y colocar con un pincel por encima de los duraznos.

## PIE DE LIMON

**Ingredientes:**

2 tarros de leche condensada

Jugo de 4 limones

1 cda. de ralladura de limón

Masa para 1 pie (puede ser de galletas molidas también)

Merengue de 3 claras, con azúcar y vainilla a gusto

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 45 mins

**Preparación:**

Mezclar la leche condensada con el jugo de limón y la ralladura hasta que se ponga consistente. El nivel de acidez es cosa de gusto personal.

Verter la crema de limón en la masa ya horneada (o las galletas molidas), cubrir con el merengue y hornear hasta que el merengue comience a dorarse.

Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

**TIP:** No tiene.



## TARTA DE MOUSSE DE FRUTILLAS



Ingredientes:

**Para la masa:**

250 gr. de harina  
100 gr. de manteca o margarina  
80 gr. de azúcar  
1 yema  
3 cdas. de agua

**Para la mousse:**

500 gr. de frutillas pasadas por procesadora (reserve algunas para decorar)  
200 gr. de crema  
4 claras batidas a nieve  
1 sobrecito de gelatina sin sabor  
4 cdas. de azúcar

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 25 mins

### Preparación:

Mezcle la harina con la manteca o margarina; trabajando con dos cuchillos, y después con las manos hasta que quede una preparación como arena gruesa. Incorpore la yema y el azúcar, y una con el agua.

Trabaje la masa, haga una bola y deje descansar 30 minutos en la heladera. Estire la masa y tapice una tartera enmantecada. Pinche la superficie con un tenedor y cocine en horno mediano entre 20 y 25 minutos.

Mientras tanto prepare la mousse: Añada al puré de frutillas la crema de leche, la gelatina sin sabor disuelta en un poco de agua, el azúcar y, por último, agregue las claras batidas a nieve mezclando suavemente con una cuchara o una espátula.

Póngala sobre la tarta fría y lleve a la heladera. Decore con frutillas enteras.



## TARTA DE NARANJA, RICOTA Y MIEL



### Ingredientes:

1 masa de tarta comprada  
 2 yemas de huevo  
 1/2 vaso de leche  
 2 potecitos de yogur natural  
 200 gr. de ricota  
 80 gr. de miel  
 3 naranjas  
 Gotas de esencia de vainilla

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Preparación:

Forre una tartera con la masa de tartas un poco estirada, llénela de arroz para evitar que se infle, y cocínela en el horno durante 20 minutos.

Una vez lista, retire del horno y quite el arroz.

Mientras tanto mezcle la leche los huevos, el jugo de dos naranjas y la miel y cocine a fuego muy lento, revolviendo hasta que espese.

Fuera del fuego, añada la ricota mezclada con el yogur y la esencia de vainilla, revolviendo muy bien.

Rellene la tarta, decorando con gajos de naranja y naranja rallada.



## TARTA DE POMELO ROSADO



- **Comensales:** 6
- **País:** Argentina
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 50 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa:

350 gr. de harina  
130 gr. de azúcar  
210 gr. de manteca  
1 huevo  
1 yema  
1 pizca de sal  
Esencia de vainilla

#### Para la crema:

150 gr. de manteca  
2 huevos  
90 gr. de azúcar  
2 pomelos rosados

#### Para el caramelo:

100 gr. de azúcar  
40 ml. de agua  
Jugo de 1/2 limón  
3 pomelos

### Preparación:

Pelar los 3 pomelos y separar los gajos.

Preparar un caramelo en una cacerolita a fuego medio.

Masa: mezclar en un bol harina, sal, esencia de vainilla y el azúcar. Incorporar los huevos. Amasar. Incorporar las yemas. Amasar. Agregar la manteca a temperatura ambiente.

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Forrar una fuente para horno con papel manteca. Colocar y aplastar sobre la superficie de la fuente 2/3 de la masa. Picar la masa con un tenedor.

Extender el otro tercio de masa con el palo. Cortar triangulitos iguales que deberán ser colocados, previo humedecimiento, en el borde del plato alrededor de toda la circunferencia.

Hornear a temperatura media por aproximadamente 20 minutos

Crema: pelar la parte rosada de los pomelos y picarla. Exprimir los pomelos.

Colocar en una cacerolita huevos, azúcar y jugo.

Calentar a fuego suave y revolver.

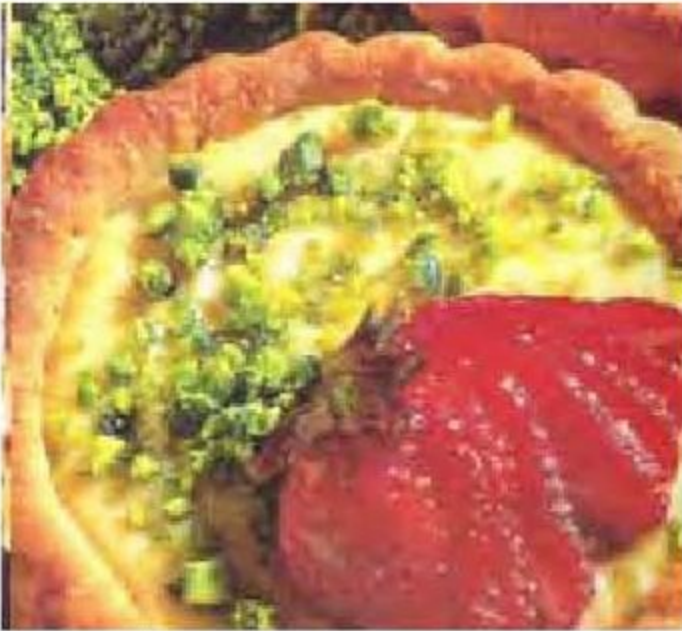
Agregar cáscara picada y manteca. Seguir mezclando.

Apagar el fuego y dejar enfriar.

Untar la crema sobre la tarta y decorar con gajos de pomelo y caramelo.



## TARTELETAS DE FRUTILLAS Y PISTACHOS



- **Comensales:** 6
- **País:** Argentina
- **Tiempo de preparación:** 2 hours 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 50 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa brisé

375 gr. de harina  
210 gr. de manteca  
8 cdas. agua helada  
Pizca de sal

#### Para el relleno:

20 gr. de manteca  
500 gr. de frutillas  
1 cda. jalea grosella  
Porotos secos  
Crema pastelera  
2 huevos  
50 gr. de azúcar impalpable  
Esencia de vainilla  
30 gr. fécula de papa  
1/4 litro de leche  
20 gr. de manteca  
125 gr. de pistachos

### Preparación:

Masa: verter la harina sobre la mesa, agregar sal y manteca en pedacitos. Mezclar.

Juntar los grumos que se forman y verter el agua helada.

Amasar hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola, envolverla con un papel film y colocar en la heladera 1 hora.

Extender la masa a un cm. de espesor. Doblarla en 3.

Extenderla y doblarla en 3. Envolverla y colocar en la heladera 1 h. más.

Forrar los moldes con la masa: Cubrir con discos de papel manteca. Colocar porotos secos. Presionar y cocinar en horno caliente aprox. 20 minutos.

Mientras tanto, preparar las frutillas.

Crema pastelera: batir huevos, azúcar y esencia de vainilla. Agregar fécula. y leche tibia. Mezclar y verter en una cacerola. Cocinar a fuego suave, revolviendo hasta que tome la consistencia adecuada.

Fuera del fuego, agregar la manteca y los pistachos. Dejar enfriar.

Armado: untar las tarteletas con la crema pastelera y disponer sobre éstas mitades de frutillas. Cubrir con la jalea diluida con licor. Decorar con pistachos.



## PASTELITOS DE ALMENDRAS



### Ingredientes:

200 gr. de almendras trituradas  
 200 gr. de azúcar  
 130 gr. de manteca a temperatura ambiente  
 4 huevos  
 30 gr. de almendras fileteadas y tostadas  
 200 gr. de azúcar glacé  
 Licor de cerezas

407

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 45 mins

### Preparación:

Precalentar el horno a temperatura alta. Mezclar con energía 100 gr. de manteca para obtener un punto pomada.

En un bol mezclar el azúcar glacé con 5 cdas. de licor hasta obtener una mezcla perfectamente homogénea.

En otro bol batir huevos y azúcar hasta que la mezcla quede blanca y espumosa. Agregar las almendras picadas y la manteca pomada. Mezclar bien.

Verter la mezcla en moldes para tarteletas previamente enmantecados.

Cocinar en horno a temperatura media durante aproximadamente 25 minutos.

Una vez terminada la cocción, esperar 10 minutos antes de desmoldar las tarteletas y dejarlas entibiar sobre una grilla.

Rociar con el glaseado al licor. Espolvorear con las almendras fileteadas.

**TIP:** Se puede sustituir el licor kirsch con licor amaretto.



## TARTA DE LIMÓN

**Ingredientes:**

1 paquete de galletas marías  
90 grs. de mantequilla  
1 lata de leche condensada  
Jugo de 7 limones

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 25 mins

**Preparación:**

Moler las galletas marías y mezclarlas con la mantequilla suavizada.

Forrar un molde cubriendo toda la base y a 1 cm. de altura sobre las paredes.

Licuar la leche condensada con los limones y vaciar sobre la base preparada.

Refrigerar hasta que cuaje.

## TARTA ESPECIAL DE FRUTILLAS



### Ingredientes:

4 claras de huevo  
12 cdas. de azúcar  
100 gr. de nueces ralladas  
50 gr. de almendras picadas

### Para el relleno:

100 gr. de chocolate  
400 gr. de crema chantilly  
 $\frac{3}{4}$  kg. de frutillas

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

Batir las claras a punto nieve, echar el azúcar de a cucharadas y seguir batiendo.

Incorporar las nueces y las almendras mezclando suavemente.

Luego, enmantecar y enharinar una tartera y distribuir en ella la preparación dándole forma de tarta. Cocinar en horno suave durante 30'.

Dejar enfriar dentro del horno.

Derretir el chocolate y pincelar la tarta con el mismo.

Luego de que el chocolate se haya enfriado, colocar sobre éste la crema y las frutillas previamente maceradas en azúcar.

**TIP:** Si se desea darle más brillo a esta torta, pincelar con gelatina.



## TARTA DE RICOTTA CON MASA SUAVE BATIDA



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 35 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 5 mins

### Ingredientes:

80 gr. de azúcar  
200 gr. de harina  
1 huevo  
100 gr. de manteca  
1 naranja  
1 cda. de polvo de hornear  
Pizca de sal  
1 yema

### Para el relleno:

150 gr. de azúcar  
100 gr. de cáscaras de naranja o limón abrillantadas  
1 cda. de harina  
3 huevos  
150 gr. de nueces  
1 pote chico de queso blanco  
400 gr. de ricotta

410

### Preparación:

Ralle la cáscara de la naranja.

Bata la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una crema. Incorpore el huevo y continúe batiendo. Añada la yema y la cáscara rallada de naranja.

Tamice la harina con el polvo de hornear, la sal y forme una corona sobre la mesada. En el centro disponga el batido de manteca y mezcle suavemente con un tenedor de los bordes hacia el centro hasta unir los ingredientes.

Corte la masa en porciones y forre una tartera previamente enmantecada.

### Preparación del relleno

Corte las cáscaras abrillantadas en cubos pequeños. Pique las nueces. Separe las claras de las yemas de huevo.

Bata las claras a punto nieve y reserve.

Bata la ricotta con el queso blanco, el azúcar y las yemas. Agregue las cáscaras abrillantadas, la harina y mezcle hasta formar una masa homogénea. Incorpore las claras batidas con movimientos envolventes.

Vierta dentro de la tarta, esparza las nueces en la superficie y cocine en horno moderado de 30 a 35 minutos aproximadamente.

**TIP:** Servir la tarta tibia.

## TARTE TATIN

**Ingredientes:**

100 gr. de masa azucarada  
500 gr. de manzanas  
50 gr. de azúcar  
1 cda. de miel  
1 cda. de agua  
1 cda. de manteca

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 1 hours 35 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 20 mins

411

**Preparación:**

Pelar las manzanas, cortarlas en dos y eliminar el corazón.

En una sartén colocar el agua, la manteca, la miel y poner al fuego hasta que se haga caramelo. Retirar del fuego. Disponer la manzana en la sartén.

Hornear 30 minutos. Retirar del horno.

Estirar la masa azucarada y poner encima de las manzanas, hornear otros 15 minutos y retirar. Dejar reposar una hora.

Para desmoldar calentar la sartén al fuego.



## TARTA TATIN DE MEMBRILLOS



### Ingredientes:

#### Para la masa:

200 gr. de harina  
100 gr. de manteca  
50 gr. de azúcar  
1 huevo  
1 yema  
Pizca de sal

#### Para el relleno:

2 membrillos maduros  
60 gr. de azúcar  
60 cc. de agua

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 40 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 20 mins

### Preparación:

Mezclar en una procesadora los elementos secos y la manteca bien fría en cubos.

Hacer funcionar la máquina por 5 segundos o hasta que la manteca se haya incorporado pero sin haberse derretido.

Agregar el huevo y hacer funcionar la máquina hasta incorporar todo.

Es preferible terminar de unir la masa con las manos en la mesada, antes que procesar de más, sino la masa quedaría dura.

Envolver la masa con film y reservá en heladera por una hora.

Pelar los membrillos y cortar en 6 partes, a lo largo. Retirar el centro y semillas con una cuchara y reservar.

Mezclar el agua con el azúcar. Llevarla a fuego lento hasta formar un caramelo oscuro.

Agregar los membrillos y remover hasta que estén cubiertos de caramelo.

Tapar por un minuto y dejar cocinar con su propio vapor.

Retíralos para que se enfríen.

Estirar la masa de 3 mm de espesor y cortar un disco de 25 cm de diámetro (para un molde de 23 cm).

Disponer un poco de caramelo de los membrillos en el fondo del molde de tarta y acomodar prolijamente los gajos.

Terminar con la masa por encima, empujando los bordes hacia adentro para sostener los membrillos cuando la desmoldemos.

Pinchar la masa con un tenedor.

Llevar a horno a 200 grados hasta que la masa este cocida y desmoldar.

**TIP:** Se puede servir tibia o fría.



## TARTA DE PERA



### Ingredientes:

180 g de harina 1 huevo 80 g de margarina pizca de sal fina 80 g de azúcar y cantidad adicional 3 peras 1 vaso de vino blanco 1 chaucha de vainilla 2 tazas de mermelada de manzana frutas brillantadas azúcar impalpable

8 porciones

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 50 minutos

### Preparación:

Hacer una masa tierna con la harina, el huevo, la margarina, los 80 g de azúcar y la sal. Hacer un bollo, envolver en papel y dejar descansar en la heladera durante 15 minutos. Estirar y forrar un molde alto para tarta enmantecado. Rellenar con porotos y hornear hasta dorar. Dejar enfriar y retirar las legumbres. Rellenar con la mermelada de manzana. Hervir las peras en poca agua, el vino blanco, azúcar y la vainilla. Cortar en cuartos y escurrir. Distribuir las peras frías sobre la mermelada, decorar con trozos de frutas brillantadas, espolvorear los bordes de la masa con el azúcar impalpable y, para que la fruta quede más brillante brillantarla con mermelada de fruta aligerada con licor o agua.

**Secretito:** puede rellenarse esta tarta con crema pastelera o postre de vainilla en vez de mermelada



## TARTA DE COCO

**Ingredientes:**

- 1 vaso de coco rallado
- 1 vaso de azúcar
- clara de 2 huevos
- vainilla
- mantequilla

**Tiempo:** 50 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4 personas

**Preparación:**

Primero batimos la clara hasta que se endurezca. A continuación mezclamos el coco, el azúcar y la vainilla y añadimos la clara. Mezclamos muy bien.

Después untamos el molde con mantequilla y ponemos la masa, procurando igualar la superficie. Metemos en el horno a temperatura media durante unos 20 minutos o hasta ver la superficie tostada. Servimos fría.



## TARTA DE MANZANA



### Ingredientes:

- 6 manzanas golden
- 2 hojas de laurel
- 1 taza harina
- 1 taza azúcar
- 1 taza leche
- mermelada de albaricoque

**Tiempo:** 60 minutos

**Dificultad:** Muy fácil **Comensales:** 4 personas

### Preparación:

Primero pelamos y les quitamos el corazón a las manzanas. Luego cortamos cuatro de ellas en taquitos. Otra manzana la cortamos en láminas, para la superficie de la tarta.

En un bol mezclamos la harina, el azúcar, la leche y los huevos y lo batimos con la batidora eléctrica. Añadimos entonces la manzana restante, y seguimos batiendo hasta obtener una crema fina y bastante líquida.

Luego untamos con mantequilla el molde y lo enharinamos. Vertimos un poco de la crema en el molde y ponemos una capa de tacos de manzana. vamos alternando capas de crema y de tacos, hasta que en la última capa de masa ponemos las láminas.

Á continuación lo metemos en el horno durante 45 minutos. Cuando esté echa, cubrimos con un poco de mermelada de albaricoque y gratinamos al gusto

## TARTA DE QUESO

**Ingredientes:**

- 2 tarrinas de queso para untar
- 1 yogur natural
- 6 huevos
- 1 lata pequeña de leche condensada
- 1 vaso de leche
- mermelada de frambuesa
- mantequilla

**Tiempo:** 50 minutos

**Dificultad:** Muy fácil

**Comensales:** 4 personas

**Preparación:**

Mezclamos todo con la batidora, y a continuación ponemos mantequilla en un molde redondo, para que no se pegue la tarta. Vertimos la mezcla anterior en el molde.

Luego, con el horno precalentado a 175°, lo dejamos unos 45 minutos.

Para finalizar, se saca, se deja enfriar y se adorna con la mermelada de frambuesa.



## MASKINA: TARTA DE FRUTOS SECOS



### Ingredientes:

2 vasos de harina  
1 1/2 vaso de azúcar en polvo  
1 vaso de nata  
Frutos secos machacados

### Preparación:

Mezclar la harina con el azúcar y la nata.

Untar el molde con aceite, poner la mezcla igualando la superficie , untarla con aceite y esparcir los frutos secos.

Meter en horno a temperatura mediana. Servir fría.



## TARTA SUABA DE QUESO



419

### Ingredientes:

#### Para la masa:

300 g de harina  
150 g de mantequilla  
80 g de azúcar  
1 pellizco de sal  
1 huevo.

#### Para la crema de queso:

6 huevos  
250 g de azúcar  
500 g de queso quark (20% grasa)  
1/8 l de nata líquida  
1 pellizco de sal  
1 limón  
50 g de harina de maíz  
80 g de pasas  
100 g de mantequilla

### Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes para la masa base y se amasan. Se forma una bola y se deja reposar una hora.

Batir las yemas de los 6 huevos con el azúcar hasta que esté espumoso. Añadir el quark, la nata y la sal. Por último se añaden el zumo y la cáscara del limón y se bate todo bien. Entonces añadimos la maicena, las pasas y la mantequilla reblandecida, y batimos todo hasta que esté homogéneo. Para terminar, batimos las 6 claras a punto de nieve y las incorporamos a la mezcla con cuidado.

Engrasamos y enharinamos un molde de pared alta, extendemos la masa con un rodillo y forramos el molde. Lo rellenamos con la crema de queso y lo cocemos a 220 grados unos 40 minutos en el horno. Sacamos la tarta del horno durante 10 minutos y la volvemos a meter otros 10 minutos con el gratinador.



## TARTA DE HOJALDRE



420

### Ingredientes:

90 grs. de mermelada light de frambuesa (sin azúcar ni fructosa),  
200 grs. de hojaldre,  
300 grs. de requesón,  
1 huevo,  
1 yogurt desnatado,  
3 cucharaditas de edulcorante líquido para la crema,  
2 tacitas de agua.

### Preparación:

Para la base, hay que extender el hojaldre y colocarlo en el recipiente para horno. Podemos pincharlo con un tenedor para que no aumente mucho de volumen al hornear. Meterlo al horno a 200° hasta que esté dorado. Sacar y dejar enfriar. Después, para el relleno, mezclar en un bol el requesón, el yogurt, un huevo y tres cucharaditas de edulcorante. Verter el resultado sobre la base de la tarta e introducir en el horno a 180° nuevamente durante 10 minutos.

Para la cobertura, mezclar la mermelada, el agua y una cucharadita rasa de harina de maíz. Colocar en un fuego suave y llevarlo a ebullición sin dejar de remover. Retirar cuando se haya evaporado parte del agua y dejar templar. Cuando esté templado verter sobre la tarta. Hay que tener cuidado con el colesterol pues aporta 9,2 grs. por cada 9 calorías, es decir 82,8 calorías en grasa.



## TARTA MULTICOLOR



421

### Ingredientes:

1 ud. De Jugo de limón  
 50 grs Azúcar .  
 1 ud. De Ralladura de limón  
 4 uds. Kiwi  
 3 ud. De Naranja  
 250gr de mermelada de damascos  
 350gr de masa quebrada

### Preparación:

Extender la masa y forrar un molde de 22 cm de diámetro. Pinchar la superficie con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y colocar encima legumbres secas, para que la masa no se suba. Hornear 25 minutos. Retirar las legumbres y el papel y hornear 5 minutos más. Dejar enfriar.

Pelar las naranjas y los kiwis. Reservar uno y medio de cada uno y picar el resto. Verter en un recipiente y agregar los ingredientes restantes. Cocinar 5 minutos, removiendo, colar un poco de líquido, reservándolo y retirar del fuego.

Rellenar la masa preparada con la compota y adornar la superficie con las frutas reservadas. Barnizar las frutas con el líquido reservado y llevar a la heladera hasta el momento de servir.

Se puede decorar con fresas y cerezas (como en la foto), lo que la deja aún más multicolor.



## TARTA DE RICOTA



422

### Ingredientes:

500 de ricotta  
300 gr. de crema pastelera  
50 gr. de pasas de uva remojadas y escurridas (o si prefieren frutas confitadas, nueces, o lo que dicte su imaginación)  
Ralladura de 1/2 limón  
500 gr. de masa frolla  
1 huevo para pincelar

### Preparación:

Tamizar la ricota, mezclarla con la crema pastelera, la fruta picada y la ralladura de limón.

Dividir la masa en dos partes una mas grande para la base y otra mas chica para la tapa.

Estirar una parte de la masa, dejando 5 mm de espesor aproximadamente y forrar la base y lados de un molde (de 26 cm de diametro y bordes altos). Si prefieren, pueden colocar papel manteca en la base del molde para facilitar su desmoldado.

Llevar el molde con la masa a enfriar. Estirar la otra parte de la masa y pincharla con un tenedor.

Colocar el relleno dentro del molde, cubrirlo con el otro disco de masa y cerrar para que no se escape el relleno. Para ese sellado puede utilizarse un repulgue o el método de cerrado que mas os guste.

Pintar la masa superior con el huevo batido. Y cocinar en horno moderado, por un tiempo de 45 a 50 minutos aproximadamente.

Dejar reposar durante 5 minutos (o el tiempo necesario para que se enfrié) y desmoldar. La base debe quedar hacia arriba.

Para presentar la tarta espolvorearla con azúcar impalpable (glas).



## TARTA NOVEDOSA DE ARROZ Y PESTO



424

### Ingredientes de la masa

2 1/2 taza de harina  
 100grs. de manteca  
 1cta. de polvo de hornear  
 1cta. de sal  
 3cdas. de agua

Cernir la harina junto con el polvo de hornear, poner en un bol, agregar la sal.

Incorporar la manteca y tomar la masa con el agua, ésta debe quedar de consistencia media, como para poderla estirar.

No se amasa, solo se toma con las manos, lo suficiente como para formar un bollo.

La llevamos a la heladera, media hora como mínimo, envuelta en una bolsita de plástico.

### Ingredientes del relleno

1 1/2 taza de arroz cocido  
 2cdas de nueces picadas  
 2cdas de perejil picado  
 2cdas de queso rallado  
 3cdas de aceite de oliva  
 sal y pimienta a gusto  
 1 taza de chauchas cocidas y algo picadas  
 2 palmitos cortados en rodajas  
 2 tomates algo maduros cortados en tajadas

### Preparación

Sacar la masa de la heladera, estirlarla fina y forrar con ella una tartera de 24cm de diámetro.

Pinchar la masa con un tenedor y forrar con papel de aluminio la parte de adentro es decir donde pusimos la masa.

Se presiona bien los bordes para que al ponerla en el horno la masa no se baje y deforme la tarta.

Precalentamos el horno a 180 grados aproximadamente e introducimos la tarta en él.

Dejamos unos 10 minutos, o hasta que esté cocida, luego retiramos y dejamos enfriar sin tocar el papel.

425

Mientras, mezclamos en un bol el arroz cocido con el perejil, las nueces, el queso rallado, el aceite, sal y pimienta.

Retiramos con cuidado el papel de aluminio de la tartera y la rellenos con esta preparación, luego las chauchas, los palmitos y los tomates cortados en tajadas, condimentados con un hilo de aceite de oliva y una pizca de sal.

Pincelamos los bordes con yema mezclada con una cda. de leche y volvemos a poner en el horno a 180 grados unos 10 minutos o hasta que notemos que la superficie esté algo dorada y la masa se note cocida. Se puede comer caliente o fría a gusto.



## TARTA DE DURAZNO



426

### Ingredientes:

1 lata de duraznos 100 g de azúcar 2 huevos 60 g de harina 1/4 de l de leche pizca de sal 1 cucharadita de canela 1 cucharada de cáscara de limón rallada mermelada de durazno

Escurrir los duraznos, cortarlos en rodajas y reservar. Mezclar en un bol los huevos junto con la harina, la leche, la sal, la canela y el limón. Forrar una tartera enmantecada con la masa, espolvorear con el azúcar, distribuir rodajas de durazno y bañar con la preparación anterior. Llevar al horno durante 45 minutos, retirar y abrillantar con la mermelada diluida en un poco de agua.

## TARTA DE CIRUELA Y CREMA



427

Con la masa básica forrar una asadera enmantecada. Cubrir con una capa gruesa de crema pastelera espesa y ciruelas pasas descaroizadas picadas. Espolvorear con trozos de la misma masa desmenuzados y hornear. Retira, dejar enfriar, cortar en porciones cuadradas y decorar con mermelada de frutas rojas. Crema pastelera: colocar en una cacerola 175 g de azúcar molida, 50 g de harina común, 3 yemas y añadir poco a poco 1 litro de leche. Llevar al fuego y cocinar revolviendo en forma continua con batidor hasta hervir y espesar. Fuero del fuego, perfumar con limón rallado o esencia de vainilla.



## TARTA DE GRUMOS



428

Con la mitad de la masa básica forrar una tartera enmantecada. Rellenar con crema pastelera, dulce de frutilla, grosella o frambuesa. La masa restante bien helada rallarla con rallador de legumbres y distribuir las migas sobre la tarta. Llevar al horno hasta dorar. Servir fría cortada en triángulos.

## TARTELETAS DE DULCE



Con la masa básica forrar moldes para tarteletas. Rellenar con porotos y hornear. Desmoldar, dejar enfriar y rellenarlas con dulce de leche repostero y un trozo de damasco o durazno en almíbar.



## TARTA DE QUESO



430

### Ingredientes.

400gr de queso Philadelphia  
400 ml. de nata  
4 huevos frescos  
100-125 grs de azúcar  
Mermelada de fresa o frambuesa

### Preparación:

Se baten los huevos y se mezclan con el queso de untar, el azúcar y la nata. Para que el queso se mezcle bien, meter un par de minutos en el microondas.

La mezcla se pone en el microondas al máximo y se remueve cada 1 o 2 minutos.

Esto, se hará porque en el microondas se cuajará antes por los lados que por el centro.

Esta operación se repetirá hasta que consigamos una textura parecida a las natillas pero un poco más espesa. (No es muy importante que salgan algunas burbujas, puesto que luego taparemos con la mermelada).

Una vez conseguida la textura deseada, se pone en otro recipiente menos profundo y se vuelve a hornear otro par de minutos. Se deja enfriar y antes de servir, cubrir con la mermelada.

## TARTA MOUSSE DE LIMÓN



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 2 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 30 mins

### Ingredientes:

1 placa redonda de pionono de 24 cm de diámetro  
 300 gr. de crema de leche batida  
 7 gr. de gelatina sin sabor  
 1 copita de Vodka  
 50 cc. de agua  
 3 huevos  
 6 cdas. de azúcar  
 1 limón, (el jugo y la ralladura)  
 1 caja de gelatina a elección,  
 Agua, c/n

### Para decorar:

Crema batida  
 Gajitos de limón

431

### Preparación:

Hidratar la gelatina sin sabor con los 50 cc de agua, el vodka y el jugo de limón.  
 Llevar a calentar hasta que se disuelva por completo.  
 Agregar la ralladura.

Separar los huevos en claras y yemas.

A las yemas, añadirles 3 cucharadas de azúcar y batir hasta conseguir punto blanco.

A las claras, agregarles tres cucharadas de azúcar y batir hasta obtener un merengue.

Mezclar la gelatina con las yemas. Agregar la crema batida y las claras a nieve con movimientos envolventes.

Colocar el pionono en una tartera, disponer encima la mousse de limón y llevar a la heladera. Dejar enfriar 2 horas.

Preparar la gelatina del gusto deseado, dejar descansar hasta que comience a espesar y colocarla sobre la crema de limón.

Llevar a la heladera hasta que solidifique.

Decorar con crema batida y gajitos de limón.



## TARTA DE ZAPALLO Y ALMENDRAS



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Ingredientes:

#### Para la masa:

Pizca de sal  
250 gr. de harina  
100 gr. de manteca  
5 cdas. de agua

#### Para el relleno:

1 y ½ kg. de zapallo  
100 gr. de almendras  
150 gr. de azúcar  
Vainilla, canela  
1 naranja  
1 huevo

432

### Preparación:

Deshaga la manteca fría en la harina, una con el agua salada; déjela reposar mientras prepara el relleno.

Corte el zapallo en trozos, hiérvalos con pizca de sal, el azúcar y la vainilla, con poquísima agua, durante unos treinta minutos hasta que se pueda hacer un puré con la ayuda de un tenedor.

Incorpore las almendras ralladas, la cáscara de naranja rallada, pizca de canela y la yema.

Tapice una tartera enmantecada con la masa, rellene con la preparación de zapallo y cueza durante treinta minutos a horno moderado.

Sírvala apenas tibia, decorada con almendras enteras.

**TIP:** Puede suprimir las almendras o reemplazarla por alguna otra fruta seca.

## TARTA DE UVAS



### Ingredientes:

250 gr. de harina  
 100 gr. de manteca  
 1 yema de huevo  
 1/2 kg. de uvas blancas  
 200 gr. de crema de leche  
 2 huevos  
 100 gr. de azúcar

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

En un bol colocar la harina con el azúcar, agregarle la manteca y la yema de huevo. Mezclar poco, hasta formar una masa.

Agregar alguna cucharada de leche en caso de ser necesario.

Dejar reposar al freesco.

Estirar la masa y forrar una tartera.

Desgranar las uvas y rellenar con ellas la tarta, de manera que cubran el fondo íntegramente.

Cocer la tarta en horno moderado durante 20 minutos o hasta que la masa se dore ligeramente.

Batir los huevos con el azúcar, añadir la crema de leche y mezclar bien.

Hechar esta preparación sobre la tarta con las uvas y cocinar 20 minutos más hasta que la crema esté firme.



## TARTELETAS DE LIMÓN

**Ingredientes:**

165 ml. de jugo de limón  
125 gr. de azúcar  
2 cdas. de crema de leche  
4 huevos  
24 tarteletas de 5 cm. de diámetro, horneadas, sin relleno y frías

- **Comensales:** 24
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

**Preparación:**

Batir juntos el jugo de limón y el azúcar. Agregar al crema y mezclar bien.

Incorporar a la mezcla los huevos de a uno por vez, batiendo bien después de cada incorporación.

Echar la mezcla en las tarteletas. Cocinar en horno precalentado a 190°C durante 15 minutos o hasta que la mezcla esté firme.

**TIP:** De la misma manera se pueden preparar tarteletas de naranja o lima.

## TARTA DE MANDARINAS



### Ingredientes:

1 tacita de jugo de mandarina  
 3 mandarinas  
 500 gr. de piña en almibar  
 Cerezas en licor o almibar c/n  
 3 cdas de almibar  
 30 gr. de manteca  
 1 cda. colmada de almidón de maíz  
 50 gr. de azúcar  
 350 gr. de masa brisée

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Preparación:

Forrar un molde para tarta desmontable con la masa quebrada. Pinchar la superficie con un tenedor; cubrirla con papel aluminio y volcar por encima legumbres secas (porotos, garbanzos, etc) para evitar que la masa se infle durante la cocción.

Hornear 25 minutos a temperatura media.

Desmoldar y dejar enfriar.

En una cacerolita, derretir la manteca con una taza del almibar de la piña a fuego lento.

Agregar el almidón de maíz disuelto en el jugo de mandarina y el azúcar.

Cocinar a fuego bajo, sin dejar de remover hasta que espese.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cuando la crema esté fría, agregarle los gajos pelados de 2 mandarinas y una rodaja de ananá troceada.

Rellenar la tarta con esta mezcla.

Decorar la superficie con las rodajas de ananá y los gajos pelados de la mandarina restante.

Adornar el centro con las cerezas.

Rociar la superficie con el almíbar espeso.



## TARTELETA NOVEDOSA



- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 25 mins

### Ingredientes:

#### Para la base:

32 galletas de vino  
1 taza de mermelada de frambuesa

#### Para el relleno:

2 flanes de vainilla  
4 tazas de leche

#### Para decorar:

Frambuesas, kiwis, frutillas, uvas, naranjas, duraznos  
1 paquete de galletas de vainilla  
1 sobre de gelatina sin sabor (preparada con 1 vaso de agua, para dar brillo)

### Preparación:

En un pyrex monte dos capas de galletas (puede ser cualquier galleta) y sobre ésta reparta una delgada capa de mermelada de preferencia ácida (de frambuesa o ciruela).

Después de humectar las galletas con la mermelada, voltéelas para que las galletas de arriba se peguen con las de abajo.

Disuelva los dos flanes de vainilla en cuatro tazas de leche fría y prepare. Puede agregar un trozo de cáscara de naranja para que quede más sabroso.

Cuando el flan dé el primer hervor, retírela del fuego y vierta la mezcla caliente sobre las galletas.

Una vez que se enfríe lleve el pyrex al refrigerador para que cuaje el flan. Una vez cuajados divida esta tartaleta en el mismo molde en seis partes y separe cada una de las divisiones con galletas.

En cada uno de los trozos rellene con distintas frutas. En uno de los pedazos

rellene con frambuesas. En otro vierta los kiwis, un tercer trozo puede ser rellenado con duraznos, mientras que también puede usar naranja y uvas.

**TIP:** Para conservar mejor la fruta agregue gelatina sin sabor. Esto además le dará brillo a la tartaleta.



## TARTELETA DE KIWI



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Ingredientes:

#### Para la base:

- 32 galletas (dulces, a elección)
- 1 taza de mermelada de frambuesa

#### Para el relleno:

- 2 flanes de vainilla
- 4 tazas de leche

#### Para decorar:

- Frambuesas
- Kiwis
- Frutillas
- Uvas
- Naranjas
- Duraznos
- 1 paquete de galletas de vainilla

#### Para dar brillo:

- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 taza de agua

### Preparación:

En un pyrex monte una capa de galletas y sobre ésta reparta una delgada capa de mermelada de frambuesa o ciruela.

Después de humectar las galletas con la mermelada, coloque otra capa de galletas por encima.

Por otro lado disuelva los dos flanes de vainilla en cuatro tazas de leche fría y preparelos según las indicaciones del envase. Puede agregar un trozo de cáscara de naranja para que quede más sabroso.

Cuando el flan dé el primer hervor, retírelo del fuego y vierta la mezcla caliente sobre las galletas.

Una vez que se enfríe lleve el pyrex al refrigerador para que cuaje el flan.

Una vez cuajados divida esta tartaleta en el mismo molde en seis partes y separe cada una de las divisiones con galletas.

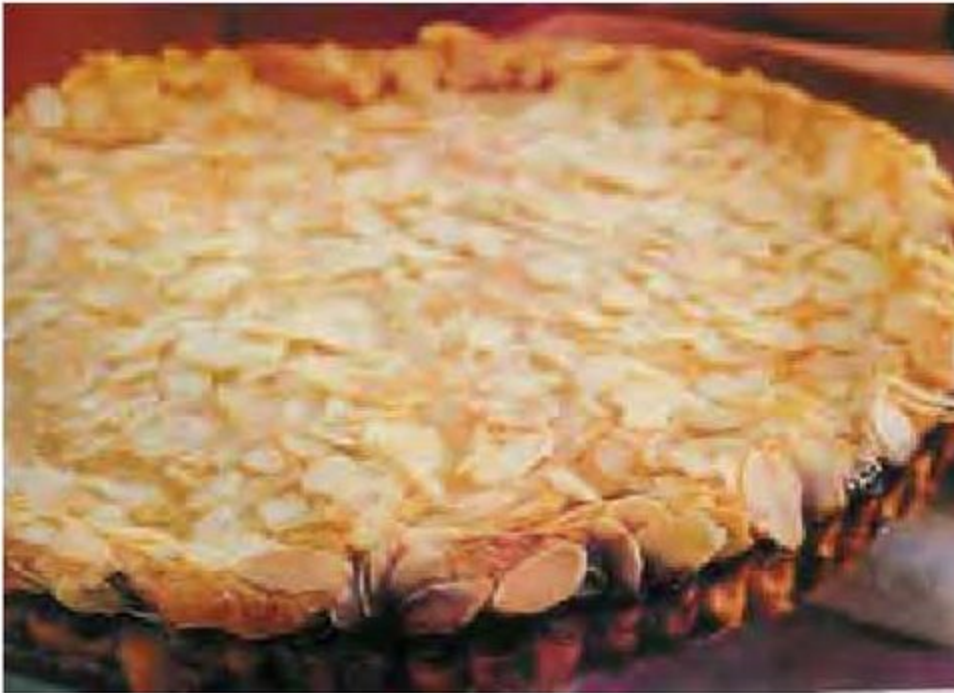
En cada uno de los trozos rellene con distintas frutas.

En uno de los pedazos rellene con frambuesas. En otro vierta los kiwis, un tercer trozo puede ser rellenado con duraznos, mientras que también puede usar naranja y uvas.

Para conservar mejor la fruta agregue gelatina sin sabor. Esto además le dará brillo a la tartaleta.



## TARTA DE ALMENDRAS



### Ingredientes:

125 gr de mantequilla  
 250 gr de pasta de almendras  
 60 gr de azúcar  
 2 huevos  
 60 gr de harina  
 1/2 taza de mermelada de frambuesa  
 45 gr de almendras

439

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 40 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 5 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 45 mins

### Preparación:

Hornear la base para tarta a 190°C por 20 minutos. Batir la mantequilla hasta cremarla. Agregar poco a poco la pasta de almendra.

Añadir el azúcar y los huevos.

Incorporar la harina.

Untar la base de tarta horneada con la mermelada de frambuesa.

Rellenar con la mezcla de almendras.

Espolvorear la tarta con las almendras filetadas.

Hornear a 190°C por 45 minutos.



## TARTA DE QUESO Y UVAS



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 10 mins

### Ingredientes:

- 250 gr de galleta molida (María)
- 90 gr de mantequilla
- 270 gr de queso crema
- 1/2 taza de azúcar
- 1/4 taza de crema batida
- 1 cdta de vainilla
- 2 huevos
- 1 1/2 cda de harina
- 1 paquete gelatina de piña
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 1/2 taza de agua fría
- 1 racimo de uvas moradas
- 1 hojita de menta

### Preparación:

Forrar un molde desmoldable con papel encerado.

Poner la galleta molida en el fondo del molde junto con la mantequilla derretida.

Aplastar con una cuchara hasta formar una pasta.

Batir el queso crema, el azúcar y la crema batida hasta esponjar.

Agregar poco a poco la vainilla, los huevos y la harina.

Vaciar la mezcla sobre la galleta.

Honear a 180°C (350°F) por 40 minutos en baño María.

Dejar enfriar a temperatura ambiente y refrigerar.

Acomodar las uvas sobre la mezcla de queso.

Colocar la hoja de menta.

Disolver la gelatina de piña en el agua hirviendo.

Agregar agua fría.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Verter la gelatina sobre la mezcla de queso y las uvas.

Refrigerar hasta que cuaje.

Desmoldar y servir.



## TARTA DE DURAZNOS



Ingredientes:

**Para la masa:**

1 yema  
3 cdas de azúcar  
100 g de manteca blanda  
2 cdas de vinagre  
Agua, cantidad necesaria  
1 taza de harina

**Para el Relleno:**

1 huevo  
1 cda panzona de harina  
4 cdas de azúcar  
1 taza de leche  
1/2 taza de crema de leche  
100 g de almendras molidas  
1 cdita de ralladura de limón  
1 taza de duraznos al natural

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 40 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 10 mins

### Preparación:

Para la masa, mezcle en un bol la manteca, la yema, el azúcar, el vinagre y 2 cucharadas de agua. Batir todo hasta obtener una crema.

Incorporela harina y forme un bollo, vuélquelo sobre la mesa y amáselo. Agregue gradualmente más harina hasta obtener un bollo que no se pegotee. Separe un tercio de la masa y resérvela.

Enmanteque y enharine una tartera de 22 o 24cm. Aplaste el bollo de masa, colóquelo en el molde y, con la punta de sus dedos enharinados, estire la masa hasta forrarlo en un espesor parejo. Recorte el excedente de los bordes en forma pareja. Reserve,

Para preparar el relleno, en una cacerolita mezcle continuamente con batidor de alambre,



sobre el fuego, el huevo, la cucharada de harina, el azúcar y la leche hasta que hierva y espese.

Retire del fuego, vuelque en un bol y mézclele la crema de leche, las almendras molidas y la ralladura de limón.

Rellene con esto la tarta cruda. Aparte, escurra los duraznos y córtelos en tajaditas.

Cubra con ellos el relleno de la tarta y reserve,

Agregue el tercio de masa reservada un cuarto de taza de agua y la harina necesaria para obtener una masa que pueda estirarse con el palote.

Estírela fina y córtela en tiras de 1 cm de ancho. Cubra el relleno con un enrejado hecho con estas tiras. Aplique en el borde otra tira para una terminación prolija.

Cocine la tarta de duraznos en horno caliente, hasta que la masa esté doradita. Luego retire y deje enfriar.

## TARTA DE BANANAS



### Ingredientes:

6 bananas peladas  
 Jugo de 1 limón  
 Flan instantáneo  
 1 leche  
 3 huevos  
 3 cdas de dulce de leche

### Tarta básica

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 20 mins

### Preparación:

Cortar en rodajas 2 bananas peladas y rociarlas con jugo de limón. Otras 4 pisarlas con un tenedor para obtener un puré liso. Preparar el flan instantáneo de acuerdo a las instrucciones del envase y antes que se solidifique totalmente agregarle el puré de bananas y 3 cucharadas de dulce de leche.

Rellenar una tarta cocida y decorar con rodajas de bananas, frutillas y granos de uva. Mantener en la heladera hasta el momento de servirla.



## TARTA PANFRUTTA



### Ingredientes:

1 barra de 1/4 del día anterior  
 1 pera  
 1 manzana  
 1/2 vaso de zumo de manzana  
 2 cucharadas de pasas de corinto  
 5 cucharadas de mantequilla  
 1 cucharada de harina  
 1/2 vaso de leche  
 2 huevos  
 la piel rallada de medio limón  
 Sal.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 50 mins

### Preparación:

Trocear el pan y colocarlo en un bol, regarlo con el zumo de manzana y la leche, y dejar hasta que el pan esté blando.

Añadir al bol los huevos, 4 cucharadas de mantequilla, la harina, la piel rallada del limón, una pizca de sal y batirlo hasta que se forme una masa homogénea.

Forrar el molde de tarta con papel sulfurizado y vertir el contenido del bol. A continuación agregar las pasas, la pera y la manzana cortada a cuadraditos o láminas y distribuir encima la mantequilla restante en trocitos.

Colocar la tarta en el horno precalentado a 200 grados, debe cocer unos 30 minutos. Píncharla con un palillo para comprobar que está hecha.



## TARTA DE PERAS VOLCADA



**Ingredientes:**  
 8 peras  
 150 gramos de azúcar  
 50 gramos de mantequilla  
 1 limón  
 1 cucharadita de canela en polvo  
**Para la masa:**  
 125 gramos de harina  
 25 gramos de azúcar  
 50 gramos de mantequilla  
 1 pellizco de sal.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 40 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 5 mins

### Preparación:

En un cuenco ponemos la harina, la mantequilla, el azúcar y la sal con 2 cucharadas de agua y lo vamos trabajando hasta conseguir una bola; la envolvemos en plástico de cocina y la dejamos reposar 30 minutos en el frigorífico. Mientras, vertimos el azúcar en un cazo, le añadimos 2 cucharadas de agua, 2 cucharadas de zumo de limón y su piel en tiras, lo llevamos a ebullición, bajamos un poco el fuego y lo dejamos cocer durante unos 15 minutos.

Extender la masa con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, hasta dejarla de medio centímetro de grosor; se recorta un círculo de 28 centímetros de diámetro y dejar reposar un rato en el frigorífico. Añadir al almíbar la mantequilla, la canela y las peras, cortadas por la mitad y cocer 15 minutos a fuego muy lento.

Luego, retirar las peras y pasar a un molde de 26 centímetros de diámetro por la parte curva mirando hacia el fondo, y dejar cocer el almíbar 5 minutos más hasta que quede espeso. Verterlo por encima de las peras.

Sacar la masa del frigorífico y cubrir con ella las peras, deslizándolas hacia el interior del molde y cocer 20 minutos en el horno, precalentado a 220 °C.



## TARTA DE BIZCOCHOS CON CHOCOLATE



### Ingredientes:

400 gramos de chocolate fondant  
 75 gramos de mantequilla  
 20 bizcochos de soletilla  
 4 yemas de huevo  
 1 vasito de nata montada  
 Azúcar glass.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 35 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 50 mins

### Preparación:

Para comenzar, trocear el chocolate e introducirlo en un cazo junto a la mantequilla para fundirlo a fuego lento, remover constantemente.

Mientras tanto, en un bol batir las yemas con el azúcar glass hasta obtener una mezcla espumosa y blanquecina.

Cuando el chocolate se haya fundido, agregar las yemas y batir con las varillas. Agregar a esta mezcla la nata montada y mezclar despacio hasta que quede completamente incorporada.

Forrar un molde rectangular con film transparente dejando que sobresalga por los cuatro costados, cubrir el fondo con la mitad de los bizcochos de soletilla y extender una capa de la crema de chocolate. Volver a cubrir con el resto de bizcochos y terminar cubriendo de nuevo con el chocolate.

Aplanar la superficie con la base de una cuchara y reservar la tarta de bizcochos en el congelador 1 o 2 horas.

Por último, antes de servir, desmoldar con la ayuda del film transparente y cortar en porciones la tarta.



## TARTELETA DE NECTARINAS



Ingredientes:

**Para la masa quebrada:**

300 gramos de harina  
150 gramos de mantequilla  
1 cucharada de agua  
2 cucharadas de azúcar  
1 pellizco de sal

**Para el relleno:**

1 y ½ kilo de nectarinas  
1 tarro de mermelada de melocotón  
100 gramos de mantequilla  
100 gramos de azúcar glas.

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Preparación:

Colocar la harina sobre la mesa de trabajo en forma de corona y en el medio agregar la mantequilla troceada, el azúcar y la sal y unir los ingredientes con la punta de los dedos, sin amasar e incorporamos el agua. Formamos una bola, tapar con papel film y reservar en la nevera 30 minutos.

Luego estirar la masa y forrar un molde alargado con la masa, pinchar el fondo y cubrirlo con papel de aluminio. Colocar la tartaleta en el horno a 200 °C, unos 15 minutos; retirar el papel y hornear de nuevo 5 minutos.

Por otra parte, calentar la mermelada de melocotón con 3 cucharadas de agua y colarla; cortar las nectarinas en gajos; y cubrir el fondo de la tartaleta con parte de la mermelada y colocar las nectarinas con la carne hacia fuera.

Luego, rociar con la mantequilla derretida y la mitad de azúcar y colocar nuevamente en el horno de 15 a 20 minutos. Dejar enfriar, desmoldar, rociar con la mermelada y espolvorear el azúcar restante.



## TARTA DE FRUTAS TROPICALES



### Ingredientes:

400 gramos de pasta quebrada  
 400 gramos de queso fresco  
 3 cucharadas de zumo de limón  
 1 copita de licor de frambuesa  
 3 kiwis  
 2 carambolas  
 1 mango mediano  
 2 cucharadas de azúcar avainillado.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 45 mins

### Preparación:

Extender la pasta y enharinar ligeramente, forrar con ella un molde de tarta.

Cocer en el horno previamente precalentado a 190° C durante 15 minutos, retirar y dejar enfriar.

Por otra parte, mezclar el queso fresco con el licor de frambuesa y trabajarlo hasta que se homogenice. Luego, lavar y pelar las frutas, seguidamente cortar los kiwis y las carambolas en rodajas y en bastoncitos el mango.

Posteriormente rociar la fruta cortada con el zumo de limón y el azúcar; y extender ahora el queso sobre la base de la tarta y cubrir de modo decorativo la superficie con la fruta preparada.

## TARTA DE ARROZ CON PERAS



### Ingredientes:

250 gr de arroz  
2 peras  
70 gr de almendras laminadas  
½ litro de leche  
1 cucharadita de miel  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharadita de azúcar avainillado  
1 huevo  
Canela en polvo.

450

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Preparación:

Colocar la leche en un cazo con el azúcar normal, el azúcar avainillado, la miel y 50 gramos de almendras laminadas, y al colocarla a calentar y agregar el arroz.

Cocer a fuego lento y remover de vez en cuando con una cuchara de madera; y cuando la leche haya sido absorbida por completo, batir el huevo con una pizca de canela y mezclarlo con el arroz.

Por otra parte, lavar las peras y cortarlas en finas láminas desechando el corazón. Luego, forrar un molde de horno con papel sulfurizado y cubrir con las peras, seguidamente incorporar el compuesto de arroz e introducir en el horno precalentado a 170° C durante unos 25 minutos.

Déjalo enfriar antes de desmoldar, y finaliza tostando las almendras laminadas restantes y distribuyéndolas por la superficie de la tarta.



## TARTA DE MANZANA



### Ingredientes:

1 kg. de manzanas reineta (se reserva una para adornar)  
 3 huevos  
 3 cdas. de harina  
 2 cdas. de azúcar  
 100 gr. de mantequilla  
 Mermelada de albaricoque o melocotón

459

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 5 mins

### Preparación:

Pelan y partir las manzanas en trozos pequeños, mezclar con el resto de los ingredientes y triturar todo.

Disponer la pasta resultante en un molde, y antes de meter en el horno, adornar con la manzana reservada, partida en láminas.

Hornear a 225°C durante 45 minutos.

Cuando esté dorada, apagar el horno. Sacar la tarta y dejar reposar.

Cuando esté fría, se cubrir con mermelada de albaricoque o melocotón.

Cuando aparezcan en la masa una especie de burbujitas pequeñas le damos la vuelta al Chapati y lo continuamos cocinando unos instantes hasta que esté bien hecha.

Se suelen untar ligeramente con aceite. Así no se pegan unos con otros y además quedan más sabrosos.

**Consejo:** *El pan Chapati se toma, normalmente, caliente así que a medida que los vamos haciendo los ponemos unos encima de otros para que conserven el calor.*

*Se preparan, pues, en el último momento.*



## PANECILLOS DE MIEL Y SEMILLAS DE AMAPOLA



### **Ingredientes:**

250 gr. de leche de soja.  
 50 gr. de mantequilla.  
 50 gr. de miel.  
 1 pizca de sal.  
 30 gr. de levadura prensada.  
 500 gr. de harina integral.  
 2 cucharadas de semillas de amapola.

550

### **Elaboración:**

Disolver la levadura en la leche de soja tibia.

Derretir la mantequilla al baño maría y añadir.

Incorporar la miel, la sal y remover.

Incorporar la harina y amasar hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos.

Añadir las semillas de amapola, formar unas bolitas del tamaño de un huevo y pintar con una disolución de huevo batido y miel.

Dejar reposar a temperatura ambiente y tapadas con un paño hasta que alcancen el doble de su volumen.

Hornear 25 a 30 minutos a 200°. Antes de retirarlos del horno se pueden volver a pintar y poner el gratinador 1 minuto para que estén doraditos.

**Consejo:** La amapola común ejerce un suave efecto sedante sobre el sistema nervioso. Sus semillas, tostadas, son muy apreciadas para condimentar panes de semillas. A veces se utilizan junto con semillas de sésamo, o de girasol, en los panes integrales.

*Una antigua "receta" dice que al echar semillas de amapola en la comida de la persona amada, ésta cae rendida de amor.*



## PAN ESEÑO O GERMINADO



### ***Ingredientes para el pan esenio***

Aunque tradicionalmente se ha hecho a base de trigo germinado también podemos hacerlo con espelta o centeno germinado.

Además, optativamente, también podemos añadir a la masa: semillas (girasol, sésamo, etc.), frutos secos (almendras, avellanas, pasas, etc.), sal marina o alguna especia (hinojo, ajo, anís verde, etc.).

Estos otros ingredientes nos aportarán aún más nutrientes.

552

El pan Esenio es totalmente diferente al resto de panes ya que utiliza el grano germinado y no necesita levadura. Tiene un característico sabor dulzón gracias a la germinación del cereal. Hoy en día empieza a encontrarse, cada vez más fácilmente, en herbolarios y comercios de alimentos naturales.

### ***Elaboración:***

#### **Germinación del trigo (o la espelta o el centeno)**

Dejaremos en remojo, cubierto de agua templada y durante toda la noche, un vaso de trigo en grano.

Por la mañana lo escurrimos y lo ponemos dentro de un recipiente, sin agua, cubierto con una malla o gasa.

Una vez al día lo lavamos con agua templada y lo dejamos escurrir (invertimos el recipiente que al tener la gasita impide que caigan los granos) al suelo.

Al cabo de dos o tres días el germinado ya tiene unos tres milímetros (misma medida que el propio grano). Ya está listo para nuestra receta.

Recordemos que para germinar el grano este no quiere ni mucha humedad (se pudre), ni sequedad (no germina) ni frío (lo ideal es cubrir el recipiente con un paño grueso).



Tras obtener el germinado podemos añadir los otros ingredientes optativos (semillas, hierbas, frutos secos, etc.).

Molemos todos los ingredientes juntos y ya tenemos una especie de masa (lo ideal es lavar el molino al momento ya que luego cuesta mucho de limpiar esa masa pegajosa).

Tradicionalmente el pan esenio no se cocía sino que se amasaba y se dejaba secar al sol. Esto era ideal entre los pueblos nómadas.

Hoy en día, a fin de que sea el pan esenio más parecido a lo que estamos acostumbrados, si se hornea. Así, pues, una vez obtenida la masa le damos la forma de un pan de unos tres dedos de grueso y lo ponemos en un molde al horno.

Aquí el truco está en la temperatura que no debería ser superior a 70° a fin de no perder los nutrientes de la germinación y para evitar que nos quede un pan esenio seco y duro por fuera pero crudo y demasiado húmedo por dentro.

El tiempo de cocción depende del grosor del pan esenio y de la humedad de la masa pero en general lo ideal sería que fueran varias horas. Hay personas que lo hornean incluso hasta 7 u 8 horas muy lentamente. Todo es cuestión de ir haciendo pruebas en casa nuestra.

### ***Ventajas del pan Esenio***

- Al germinar el cereal utilizado (trigo, centeno o espelta) conseguimos un gran aumento de su contenido en nutrientes (sobre todo de las vitaminas B y E y de proteínas) gracias a los procesos enzimáticos que se producen durante la germinación.
- Hay una especie de predigestión y eliminación de lectinas que son las que ocasionan ciertos tipos de alergias o subalergia al trigo, especialmente en las personas del grupo sanguíneo O y A.
- Es el pan esenio muy recomendable para aquellas personas que no pueden tomar ningún tipo de levadura.
- El pan esenio es ideal para personas con diabetes o problemas de azúcar ya que con la germinación desaparece la mayoría del almidón del trigo.
- En general es muy conveniente para personas convalecientes, con tendencias alérgicas, digestiones pesadas o simplemente que buscan un pan con muchos nutrientes.



***¿Sabías que...?***

Hemos de recordar que aunque sea un pan germinado, al utilizar trigo, centeno o espelta, continúa conteniendo GLUTEN. Esto es muy importante para las personas celíacas que no deben tomarlo. Las personas que no padecen esta enfermedad no tienen, por supuesto, ningún problema.

## MASA BASE PARA EL PAN INTEGRAL



### ***Ingredientes para la masa del pan integral***

2 tazas de harina integral superfina.

½ cucharada de gluten.

2 cucharadas soperas de germen de trigo.

3 cucharadas soperas de aceite de girasol u oliva de primera presión en frío (éste sólo para panes salados).

**Salmuera:** ½ taza de agua caliente mezclada con 1 cucharadita, tamaño té, de sal marina gruesa.

**Fermento:** 1 cucharada sobera de levadura de cerveza fresca\* más una pizca de miel y 2 cucharadas soperas de agua tibia.

### **También necesitaremos**

Harina extra para amasar.

Agua extra, si fuera necesario.

Aceite para untar el molde.

Salsa de soja para pincelarlo o simplemente agua.

555

### ***Elaboración:***

Se prepara la salmuera y se utiliza recién cuando el agua está tibia y la sal se ha diluido totalmente.

Por otro lado se prepara el fermento y se deja levar tapado en un sitio tibio y alejado de las corrientes.

Se ponen en un bol los ingredientes sólidos y se les incorpora la salmuera con el aceite. Se mezcla bien y cuando está a punto se agrega el fermento. Se une todo suavemente.

Se tapa la masa y se la deja descansar en un sitio tibio hasta que se duplique su volumen.

Se vuelve a amasar suavemente y se la coloca sobre la mesa enharinada y se la aplana suavemente con la palma de la mano; luego se arrolla, dándole la forma de pan.



Se pone en un molde aceitado, se le hacen los cortes con un cuchillo y se pincela con la salsa de soja o agua (para quienes no les agrada la soja o bien tengan problemas de hipertensión arterial).

El pan se lleva al horno, con éste apagado y se lo deja apagar de 30 a 60 minutos.

Luego se enciende el horno al mínimo y se cocina todo el tiempo a la misma temperatura.

El pan está listo cuando al introducir un palillo éste sale seco. Entonces retirar del horno y cubrir con un repasador.

### **Observaciones**

Con esta cantidad de harina se obtiene un pan grande. Si se desean hacer varios panes, lo ideal es cuadruplicar la receta. En este caso podemos utilizar 8 tazas de harina integral y 2 cucharadas soperas de gluten.

**\*Nota de EBM:** la levadura de cerveza fresca es la que se suele encontrar en los hornos o panaderías y que también recibe el nombre de levadura fresca o de París.



## PAN DE CHAPATA

El pan de Chapata es uno de los panes más conocidos y apreciados, sobre todo en Europa. Este pan de Chapata rústico de origen italiano es compacto, tiene la corteza dura y una forma plana y alargada. El éxito de su sabor está en sus ingredientes y sobre todo en la fermentación lenta de su masa.



### **Ingredientes:**

1 Kg. harina de fuerza (alto contenido en proteína).  
 100 gr. harina de centeno.  
 3/4 de litro de agua.  
 20 gr. de sal marina.  
 10 gr. harina de malta.  
 30 gr. de levadura prensada (levadura natural que se suele vender en los propios hornos o comercios donde venden el pan).

557

### **Elaboración:**

Amasaremos todos los ingredientes hasta conseguir una masa blanda y muy flexible (suele llevar casi el doble de tiempo que con harina normal).

Dejaremos reposar la masa durante una hora y media.

Reposar la totalidad de la masa durante 90 minutos a temperatura ambiente dentro de un recipiente enharinado a fin de que no se pegue la masa.

La masa suele crecer en muchas ocasiones hasta casi el doble de su volumen.

Cortaremos la masa en tiras rectangulares y las colocaremos sobre la bandeja del horno.

Dejaremos reposar estas tiras 30 minutos más a fin de que continúe fermentando.



Ahora ya podremos hornear estos panes de chapata durante unos 40 minutos a una temperatura entre 190 - 200° C.

**Consejo:** *En esta receta de pan de Chapata no hemos usado ningún "mejorante" o aditivo ya que hemos buscado sobre todo que sea un pan de Chapata lo más saludable y digestivo posible.*

*A partir de esta receta podemos ir personalizando el pan de Chapata a nuestro gusto: con semillas de sésamo, con un poco de salvado de trigo para que tenga más fibra, con un chorrito de aceite de oliva, etc.*

## TARTA DE NARANJA



### Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 sobre de gelatina de naranja
- 4 cdas. de azúcar
- 1 vaso de agua
- Zumo de 2 naranjas

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 2 hours 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 45 mins

### Preparación:

En un recipiente, verter la leche y batirla a mano durante 15 minutos.

Calentar el agua en una cazuela y cuando empiece a hervir, echar el zumo de naranja y la gelatina, revolver bien para que se disuelva la gelatina.

Esta mezcla verterla con cuidado en el recipiente de la leche y mezclarlo bien.

Introducir esta mezcla en un molde caramelizado llevarlo a la heladera durante 2 o 3 horas aproximadamente.



## PAN DE PITA

El pan de Pita es de influencia árabe aunque hoy en día se encuentra en los comercios de muchos países y forma parte de la tradición culinaria de muchas culturas.



### **Ingredientes:**

- 500 gr. de harina de trigo (podemos usarla integral).
- 30 gr. de levadura prensada o de panadería.
- 1 cucharadita de sal marina sin refinar.
- 1 vaso de agua templada.
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva (podemos usar también el que tengamos).

559

### **Elaboración:**

Amasar todos los ingredientes juntos hasta lograr una masa fina y homogénea. Es importante que tanto nuestras manos como la superficie sobre la cual estemos amasando estén siempre harinada para que no se pegue la masa).

Dividiremos la masa o bola resultante en bolas de unos 50 gramos. Las volvemos a amasar un poco cada una y las dejamos reposar unos 30 minutos.

Aplastaremos y estiraremos cada bola hasta conseguir una tortilla o tortita redonda de unos 20 centímetros.

Las colocaremos sobre una tela enharinada (para que no se enganchen) y las dejaremos reposar hasta que alcancen, más o menos, el doble de su volumen inicial.

Las pondremos al horno, previamente calentado a unos 220 grados, sobre una bandeja ligeramente aceitada (para que no se peguen) durante unos 10 minutos. Durante la cocción veremos que se hinchan un poco. Al sacarlas se deshinchán y quedan ligeramente huecas por el centro.

**Consejo:** Si las vamos a hacer para comer recién hechas es conveniente guardarlas entre paños limpios para mantener el pan de pita caliente y tierno. Para comerlas hemos de hacer un corte o escisión en un lado y dentro podemos poner desde queso, a mermelada, paté de garbanzos (humus), paté vegetal... en fin cualquier alimento que nos guste.

Si hacemos muchas se pueden congelar y siempre tendremos a mano este delicioso pan de pita.

En muchos comercios ya las venden prácticamente hechas (precocinadas). A menudo sólo hay que hornearlas o ponerlas en la tostadora unos minutos. Si antes las humedecemos ligeramente con agua aún quedarán todavía más crujientes.



## PAN DE NUECES Y PASAS



### **Ingredientes**

540 gramos de harina (nosotros usamos la que venden en nuestra panadería, depende del tipo de harina puede hacer falta más o menos agua), 160 gramos de agua, 20 gramos de aceite de oliva, 30 gramos de levadura fresca, 1 yogur, 10 gramos de sal, nueces peladas y pasas.

561

### **Elaboración**

Nosotros hacemos la masa en la Thermomix, puedes hacerla a mano o en la amasadora de la que dispongas.

Mezcla la levadura con el agua tibia y cuando se haya disuelto agrega el aceite de oliva, el yogur y la sal. Mezcla de nuevo e incorpora entonces la harina, amasa durante tres minutos y después agrega las nueces troceadas y las pasas.

Mezcla hasta que los frutos secos se integren en la masa, haz una bola con ella y déjala reposar hasta que doble su volumen. En ese momento pon la masa en una superficie enharinada, desínflala amasando y corta en porciones para darles la forma deseada.

Dispón los panecillos sobre el silpat o la bandeja del horno cubierta con papel vegetal, haz un corte en cada panecillo y unta ligeramente con aceite de oliva. Deja reposar hasta que vuelvan a crecer e introdúcelos en el horno precalentado a 180-190° C.

Retíralos cuando la corteza esté dorada, según el tamaño estarán unos 30 minutos, si son más grandecitos deberás dejarlos más tiempo y reducir la temperatura.



## FOCACCIA A LAS HIERBAS



### **Ingredientes**

400 gramos de harina de fuerza, 130 gramos de masa madre líquida, 20 gramos de levadura de panadero, 25 gramos de aceite de oliva, 130 gramos de agua (aprox.), 1 c/c de azúcar, 1 c/p de sal, ajo en polvo, orégano, romero, aceite de oliva para untar la focaccia y sal para espolvorear.

562

### **Elaboración**

Mezcla en el vaso de la Thermomix o de forma manual, el agua tibia con la levadura hasta que se disuelva. Incorpora a continuación el aceite de oliva, tamiza la harina con el azúcar y la sal e incorpórala también a la mezcla junto a la masa madre.

Mezcla y amasa unos 5-6 minutos, entonces separa la masa en dos y dales forma de focaccia o de pizza gruesa e irregular en su superficie. Déjalas reposar en lugar cálido sobre las bandejas del horno cubiertas con papel de horno o el silpat, hasta que doble su volumen.

Mientras tanto calienta el horno a 190° C y cuando la masa haya levado, úntala con aceite de oliva y espolvorea el ajo en polvo, el orégano, el romero y sal.

Introduce en el horno y deja cocer hasta que estén doradas. Una vez hechas, se pueden servir cortadas en rectángulos o en porciones como la pizza, recién hecha la focaccia es una delicia.



## PAN ENRIQUECIDO

El **Pan enriquecido** es un tipo de pan de masa medio blanda que puede incorporar leche, huevos y azúcar, y un contenido graso de menos del 20%. Hay cantidad de fórmulas para hacer **pan enriquecido**, ofreciendo esa jugosidad y sabor dulzón que nos encanta.



### **Ingredientes**

100 gramos de leche, 75 gramos de agua, 25 gramos de azúcar, 5 gramos de sal, 30 gramos de mantequilla, 1 huevo, 20 gramos de levadura, 75 gramos de masa madre líquida y 400 gramos de harina (y algo más).

563

### **Elaboración**

Dispón en el recipiente en el que vaya a hacer la masa, la leche tibia con la levadura, disuélvela y añade la mantequilla pomada, el agua, la sal, el azúcar y el huevo, vuelve a mezclar. Añade entonces la harina y la masa madre (que deberá estar a temperatura ambiente) y amasa durante 6-7 minutos. Añade harina según demande la masa.

Deja reposar haciendo una bola con la masa, en un bol ligeramente engrasado por espacio de dos horas. Pasado este tiempo vuelve a amasar y engrasa un molde con mantequilla, dispón la masa procurando que no llene más de la mitad en altura, así que también puedes hacer dos panes. Deja reposar hasta que vuelva a doblar su volumen.

Precalienta el horno a 200° C y a la hora de introducir la masa, reduce la temperatura a 180° C, deja cocer unos 30-40 minutos, dependerá del tamaño del pan y del horno, si ves que se dora demasiado, cubre el pan con papel de aluminio.

Cuando retires el pan del horno déjalo reposar cubierto con un paño limpio y después desmóldalo y déjalo reposar sobre una rejilla manteniéndolo tapado.



## PAN PLANO CON ANIS



### **Ingredientes**

540 gramos de harina, 100 gramos de agua, 60 gramos de leche, 20 gramos de aceite de oliva, 30 gramos de levadura fresca, 1 yogur, 10 gramos de sal y semillas de anís (Pimpinella anisum).

564

### **Elaboración**

Como siempre, puedes hacer la masa a mano o aprovecharte de las nuevas tecnologías y que trabaje la máquina. Empieza mezclando la levadura con el agua tibia, una vez que se ha disuelto, agrega el yogur, el aceite de oliva y la sal, mezcla bien.

Incorpora a continuación la harina y las semillas de anís y amasa durante tres minutos aproximadamente. Después haz una bola con la masa y déjala reposar hasta que doble su volumen.

Una vez pasado este tiempo de levado, vuelve a amasar y corta porciones de masa que puedes estirar con las manos, no es necesario darle ninguna forma bonita, sólo que queden porciones planas, finas e irregulares en su superficie.

Dispón los panes planos en la tela de cocción o en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, déjalos reposar unos 30-40 minutos y píntalos con aceite de oliva (también se puede añadir entonces un poco de sal gorda).

Introduce los panes en el horno precalentado a 190° C y deja cocer hasta que se doren, unos 12-15 minutos. Cuando los retires del horno, disponlos en la panera tapados con un paño.



## PAN DE CENTENO Y PIPAS DE GIRASOL

El pan de centeno es ideal para preparar tostadas y canapés, naturalmente está igual de rico acompañando las comidas, pero te recomendamos disfrutar de unas rebanadas de **Pan de centeno y pipas de girasol** acompañadas de queso fresco y miel, aguacate y salmón, patés, vegetales ... las combinaciones son infinitas.



### **Ingredientes**

#### *Masa madre*

150 gramos de agua mineral, 30 gramos de levadura y 50 gramos de harina.

#### *Para el pan*

340 gramos de harina de centeno integral, 150 gramos de harina de trigo, 250 mililitros de cerveza, 60 gramos de pipas de girasol, 2 c/p de semillas de sésamo, 1 c/p de miel, 1 c/s de sal y copos de centeno.

El centeno es un cereal muy nutritivo, ofrece más hidratos de carbono y fibra que el trigo, por ejemplo, y menos proteínas y grasas. El pan que obtenemos con su harina resulta más compacto y menos esponjoso, además de ofrecer un color más oscuro. Es habitual mezclar la harina de centeno con la de trigo para obtener un pan más elástico, pues al tener menor cantidad de gluten, la levadura no leva igual.



### **Elaboración**

En esta ocasión preparamos la masa madre cuatro horas antes de elaborar el pan, aunque lo ideal es que se haya preparado 24 e incluso 48 horas antes. Basta con mezclar los tres ingredientes y dejar reposar en un lugar cálido. Al llevar poca harina quedará una masa madre bastante líquida.

Para hacer el pan haz un volcán con la harina de centeno y la harina de trigo, ésta se agrega para que aporte más gluten y el pan quede menos duro. Vierte en el centro del volcán la cerveza, la masa madre, la sal y la miel. Puedes amasar a mano, con la amasadora o con Thermomix.



Agrega después las semillas de sésamo y las pipas de girasol, haz una bola con la masa (si está muy pegajosa enharínate las manos) y déjala reposar en un bol hasta que doble su volumen.



Llegado este momento, amasa de nuevo ligeramente y dale la forma deseada, en esta ocasión hemos utilizado un molde de cake untado con un poco de aceite de oliva.

Dispón la masa de pan en el molde, espolvorea con los copos de centeno y deja reposar de nuevo hasta que doble su volumen.

Enciende el horno para que vaya calentándose a 210° C, elige la opción arriba y abajo. Una vez la masa haya levado y el horno haya adquirido la temperatura deseada, introduce el molde en el horno y cuece durante 25 minutos.



Pasado este tiempo, retira el **pan de centeno y pipas de girasol** del horno y deja enfriar. Estará listo para disfrutar de un pan muy nutritivo y sabroso. ¿Te apetecen unas tostadas?



## PAN NAAN

El **Pan Naan**, consumido principalmente en el centro y el sur de Asia (India, Afganistán, Irán, Bangladesh...), es un pan plano que se elabora con harina de trigo blanca, es similar al pan pita, pero algo más suave. Originariamente se cocía en un tandoor, un horno con forma cilíndrica que trabaja con carbón vegetal. Pero hoy en día se consume en todo el mundo, resulta un pan muy rico y suave.

El Pan Naan es un acompañamiento básico para muchos platos calientes, pero también para acompañar salsas para mojar, como el Hummus, el Felfal Mathunn, el Baba Ghanoush... También se consume relleno de carne picada o de nueces y pasas entre otras posibilidades, tomando así el nombre del ingrediente acompañado del nombre del pan, como el Aloo naan, que es pan Naan relleno de patatas.

Después está la posibilidad de aromatizarlo con comino, curry, romero, lo que la imaginación y el paladar nos inspiren. Hoy hemos preparado el Pan Naan básico, aunque nos ha quedado un poco más grueso de lo normal, estaba igualmente rico. Muchas veces lo hacemos poco antes de comer, porque se hace rápido y se come calentito.

567



### **Ingredientes**

300 gramos de harina de fuerza, 10 gramos de levadura de panadero, 1 yogur natural, 100 mililitros de leche tibia, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal y 2 cucharadas de ghee (mantequilla derretida en su defecto).

### **Elaboración**

Tamiza la harina con la sal y disponla en forma de volcán. Diluye la levadura en la leche tibia y viértela con el yogur y el aceite en el centro de la harina.

Mezcla bien y amasa sobre una superficie ligeramente enharinada. A continuación deja reposar la masa en un bol untado con aceite hasta que doble su tamaño.

Vuelve a amasar y haz porciones de unos 60 gramos, dale una forma ovalada y plana hundiendo ligeramente los nudillos. Coloca las porciones de pan en una bandeja de horno con papel vegetal o de aluminio ligeramente engrasado, mucho mejor si dispones de un silpat, y deja reposar 20 minutos más.

Pinta el pan con ghee o con la mantequilla derretida e introduce la bandeja en el horno precalentado a 230° C durante 12 minutos. Pasado este tiempo, retira el Pan Naan del horno y resérvalo envuelto en un paño para servir caliente.



## MANZANA GALETTES



### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 3/4 taza de azúcar
- 250 g de mantequilla sin sal, picada
- 125 g de mantequilla sin sal, picada
- 8 manzanas, peladas y en rodajas

461

### Preparación:

**Colocar** la harina y la mantequilla en un cuenco y cortar la mantequilla en la harina con 2 cuchillos, hasta que se asemeja en migajas.

**Añadir** poco a poco 1/2 taza de agua fría, revolviendo con un cuchillo y presionando juntos, hasta formar una masa.

**Colocar** sobre un tablero enharinado y enrollar en un rectángulo.

**Doblar** la pasta en tercios; de modo que la bisagra se encuentra a su izquierda y rodar en un gran rectángulo.

**Doblar** de nuevo la pasta de la misma manera por lo que la bisagra quede siempre en el de la izquierda.

**Refrigerar** en papel de plástico por 30 minutos.

**Completar** 2 vueltas más antes de la refrigeración pasta para otros 30 minutos.

**Repetir** el proceso a fin de que usted ha completado 6 pliegues y vueltas.

**Envolver** la masa en papel de plástico y refrigerar por 2 días.

**Precalentar** el horno a 190°C (375°F).

**Enrollar** la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta 3 mm de espesor.

**Cortar** en ocho rondas de 10cm.

**Colocar** las manzanas en una espiral sobre la pasta.

**Espolvorear** con el azúcar y la mantequilla sin sal.

**Hornear** en una bandeja engrasada por 30 minutos.



## BOLLOS DE ALMENDRA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Los **Bollos de almendra y semillas de amapola** son muy versátiles, son de esos bollitos que lo mismo se pueden comer solos que rellenarlos de algo dulce o salado, así que se pueden servir como aperitivo, desayuno, merienda o postre, deja llevar tu imaginación. La elaboración es sencilla y rápida, también puedes modificar ingredientes a tu gusto, puedes sustituir las semillas de amapola por pipas, sésamo o lo que prefieras.



### Ingredientes

240 gramos de harina, 20 gramos de almendra molida, 20 gramos de semillas de amapola, 20 gramos de levadura seca, 2 c/s de azúcar, 1 c/p de [azúcar de naranja](#), 1 c/c de sal, 1 c/s de agua de azahar, 35 gramos de aceite de oliva (puede ser de girasol también), 150 gramos de agua tibia y una yema de huevo

569

### Elaboración

En un cuenco mezcla la harina con la almendra molida, las semillas de amapola y la levadura, a continuación incorpora el azúcar, el aceite, el agua tibia, el agua de azahar y la sal, vuelve a mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina. Deja reposar en un lugar cálido durante cinco minutos tapando el cuenco.

Pasado este tiempo vuelve a trabajar la masa, resulta un tanto pegajosa, así que para manipularla y hacer los bollos úntate las manos con aceite. Dispón un [silpat](#) o papel de horno en la bandeja de hornear y ve disponiendo los bollos formados con un poco de separación entre ellos. Bate la yema de huevo y píntalos.

Enciende el horno a 200° C y deja que los bollos reposen hasta que veas que han aumentado su volumen, cuando el horno haya tomado la temperatura y los bollos hayan subido, cuécelos durante 20-30 minutos, dependiendo del tamaño que les hayas dado.

Cuando los retires del horno, déjalos reposar sobre una rejilla y una vez fríos, estarán listos para rellenar con lo que prefieras, dulce o salado. Estos bollos de almendra y semillas de amapola están deliciosos con crema de cacao, queso a las hierbas, [tzatziki](#), salmón ahumado e incluso solos, busca tu combinación y compártela con nosotros.



## PASTEL DE JAMÓN Y QUESO AL ROMERO



### **Ingredientes** (para un molde de cake)

180 gramos de harina, 3 huevos, 100 mililitros de aceite de oliva, 100 mililitros de leche, 120 gramos de queso emmental rallado, 130 gramos de jamón serrano, 5 tomates secos, 15 gramos de levadura en polvo (nosotros no teníamos y pusimos 50 gramos de levadura fresca, dejamos reposar una hora), 1 ramita de romero, pimienta negra y sal.

570

### **Elaboración**

Pon el horno a calentar a 180° C (abajo y arriba) y unta el molde de cake con mantequilla. Corta los tomates en pequeños daditos y pica el jamón de un tamaño moderado para que lo encuentres al morder, si es un taco de jamón en lugar de lonchas, casi mejor.

Usando levadura en polvo, mezcla los huevos, la leche y el aceite de oliva, agrega el queso, los tomates y el jamón. Mezcla la harina con la levadura y viértela sobre la primera mezcla a través del tamiz.

Salpimenta al gusto e incorpora también el romero, mezcla bien y vierte la masa en el molde. Introdúcelo en el horno durante 40 minutos aproximadamente, comprueba con un palillo que esté bien cocido antes de retirarlo.

### **Emplatado**

El Pastel de jamón y queso al romero se puede tomar templado o frío, sólo o acompañado, como en nuestro caso, de unos espárragos a la plancha. Córtalo en rodajas y sírvelo en una fuente rodeado de rúcula, canónigos o lechugas variadas y ¡que aproveche!



## COCA DE VIDRE

Coca de vidre se traduce como coca de vidrio, se llama así porque al sacarla del horno y verter sobre ella el anís, al contacto con el calor y el azúcar se cristaliza. La nuestra no ha quedado exactamente como debiera, pero nos gusta con mucho azúcar. Las que hemos hecho sin piñones las hemos logrado más finas y con menos azúcar han quedado más auténticas. Vosotros, a vuestro gusto.

571



### **Ingredientes**

270 gramos de harina, 15 gramos de levadura de panadero, 75 gramos de agua, 75 gramos de leche, 1 c/s de aceite de oliva para hacer la masa y el necesario para pinar las cocas, una pizca de sal, piñones, azúcar y anís al gusto.

### **Elaboración**

Hemos hecho la masa en la Thermomix, pero se puede hacer igual de forma manual. Introducimos el agua y la leche y mezclamos con la levadura, seguidamente incorporamos la harina, la sal y la cucharada de aceite.

Amasamos hasta conseguir una masa que no se pegue en los dedos (dependiendo de la harina utilizada acepta una cantidad de líquido), hacemos una bola y la dejamos reposar hasta que doble su volumen. Nosotros la hemos dejado una hora aproximadamente.

Encendemos el horno a 200° C, enharinamos la superficie de trabajo ligeramente y hacemos porciones de la masa, estiramos cada una con el rodillo dándole forma alargada y dejándola muy fina.

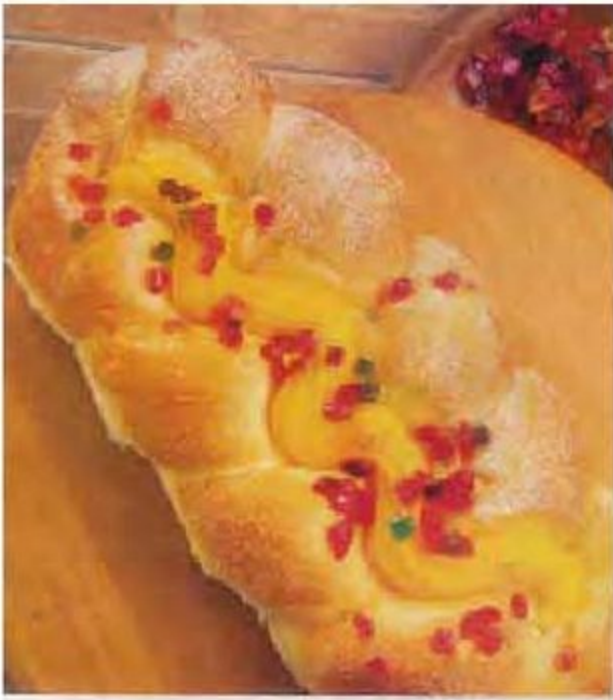
Pincelamos con aceite de oliva, espolvoreamos el azúcar (nosotros quizá le hemos puesto demasiado, aunque nadie se ha quejado), repartimos unos piñones e introducimos en el horno.



Hemos dejado cocer unos 15 minutos aproximadamente, recién salidas del horno salpicamos el anís al gusto, el aroma que despide en ese momento ya te hace una idea de cómo van a estar las **cocas de vidre**, y las dejamos enfriar sobre una rejilla.

Estas cocas son una perdición, resultan crujientes, dulces, aromáticas, y además, nos han devuelto recuerdos.

## PAN DULCE EN TRENZA



### Ingredientes:

1/2 kg de harina  
 1 huevo  
 3/4 de taza de agua  
 1/2 taza de azúcar  
 1/4 barra de mantequilla  
 3 cdas de levadura instantánea dulce  
 2 cdas de leche en polvo  
 1 cdta de esencia de vainilla

573

### Preparación:

**Colocar** la harina con la levadura en la batidora.

**Agregar** todos los ingredientes secos y el huevo.

**Agregar** el agua.

**Mezclar** a velocidad baja por 2 minutos.

**Aumentar** la velocidad y batir por 3 minutos más hasta afinar la masa.

**Dividir** la masa en 6 partes iguales.

**Formar** dos trenzas en tres tiras.

**Colocar** en una bandeja enharinada.

**Dejar** fermentar por 45 minutos hasta duplicar su tamaño.

**Barnizar** con clara de huevo.

**Decorar** con crema pastelera, frutas confitadas y azúcar en polvo.

**Hornear** a 170°C (363°F) por 30 minutos.



## PAN DE MIEL



574

**Cantidad: 2 panes**

### INGREDIENTES

#### Secos

- 3 y 1/2 tazas de harina ( 420 gramos )
- 2 cucharadas al ras de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de clavo de olor

#### Húmedos

- 1 taza de miel ( 250cc. )
- 3 huevos ligeramente batidos
- 1 taza de leche ( 250cc. )
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de coñac ( optativo )

### PREPARACIÓN

Cernir los ingredientes secos.

Aparte mezclar la miel con los huevos, la mitad de la leche, el aceite y el coñac.

Incorporar a los ingredientes secos e ir mezclando hasta integrarlos.

Si la textura de la masa quedara muy espesa agregarle la leche restante.

Llevar la masa a la heladera durante media hora para que se vaya impregnando bien lo húmedo con lo seco.

Enmantecar y enharinar dos moldes de tubo de 15 de diámetro y 9 centímetros de alto. Volcar la preparación en partes iguales.

Llevar a un horno suave durante una hora aproximadamente.

Retirar, dejar enfriar un poco y luego desmoldar.

Queda muy bonito volcándole un poco de miel.

Este pan se puede conservar en heladera envuelto en papel film, durante tres meses ya que la miel conserva su humedad.



## PAN DE PASAS DE HIGO CON ESPECIAS



576

Es un pan rápido de elaborar y especial para acompañar un te o café.

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

1 taza de pasas de higo picados

1 cucharada al ras de harina

#### Masa

100 gramos de manteca

1/2 taza de azúcar ( 100 gramos )

2 huevos semibatidos

3 tazas de harina ( 360 gramos )

1/2 cucharadita de sal

1 y 1/2 cucharada de polvo de hornear ( leudante )

1 cucharadita de canela en polvo

1/4 de cucharadita de clavo de olor en polvo

1/2 cucharadita de nuez moscada

3/4 taza de leche

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, la sal, el polvo de hornear, la canela, el clavo de olor y la nuez moscada.

Aparte, poner en un bol los huevos , el azúcar, la manteca derretida a baño María y la leche.

Mezclar estos ingredientes y volcar de a poco sobre la harina, revolviendo hasta que estén todos integrados.

Por último, mezclar las pasas de higo con la harina e incorporarlos a los ingredientes anteriores.

Enmantecar y enharinar un molde alargado de budín inglés y verter la preparación.

Cocinar en un horno lento durante 50 minutos aproximadamente o hasta que esté cocido y dorado.

Retirar, dejar enfriar un poco y luego desmoldar sobre rejilla.



# PAN DULZÓN Y ECONÓMICO DE VEGETALES Y BAÑO DE CHOCOLATE



578

**Porciones: 20**

## INGREDIENTES

- 3 tazas de harina total 360 gramos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 3 huevos
- 3/4 taza de azúcar cc( 150 gramos )
- 1/2 taza de aceite ( 125cc. )
- 1/3 de taza de licor el que prefieran (en este caso se utilizó licor de durazno)
- jugo y ralladura de un limón
- 1/2 remolacha tamaño mediano, cocida (betabel, betarraga,)
- 1/2 zanahoria tamaño grande, cocida (azanoria)
- 1/2 taza de zapallo criollo (calabaza, ahuyama)

## Baño de chocolate

- 50 gramos de manteca
- 3/4 taza de cocoa (cualquiera)
- 3/4 taza de azúcar ( 150 gramos )
- 3 cucharadas de leche

## PREPARACIÓN

Cernir la harina, la sal y el polvo de hornear.

Poner en el vaso de la licuadora los huevos, el azúcar, zanahoria, remolacha,



## TARTA DE MANZANA



### Ingredientes:

3/4 de barra de margarina derretida

2 tazas de galleta molida

### Relleno:

2 manzanas ralladas

250 ml de leche condensada

2 huevos

1/2 de barra de margarina derretida

3 manzanas en gajos

2 cdas de azúcar

1 cdta de canela

462

### Preparación:

#### Pasta:

**Mezclar** y extender en un pyrex.

#### Relleno:

**Batir** con batidor de globo los huevos.

**Agregar** la margarina, la leche condensada, la manzana rallada.

**Verter** sobre la pasta.

**Cubrir** la mezcla anterior con los gajos de manzana.

**Bañar** con el azúcar y la canela.

**Hornear** a 175°C (350°F) por 45 minutos.



zapallo, aceite y parte de la harina cernida. Licuar todo.

Agregar el licor, el jugo de limón y el resto de la harina y licuar nuevamente.

Si la preparación fuese muy espesa para la licuadora, integrar el resto de la harina de a poco y revolviendo con una cuchara cada vez.

Para esta preparación se empleó un molde cuadrado de 17 centímetros de lado, enmantecado y enharinado.

Para formar el hueco en el centro se utilizó un envase vacío de lata de arvejas enmantecado y enharinado de 7 centímetros de diámetro.

Se colocó en el centro del molde con la parte cerrada hacia abajo y en la parte abierta se le colocaron algunas piedras para que el peso afirmara bien el envase impidiendo que el volumen de la masa durante la cocción pudiese mover el molde de lata y deformarla.

Colocar la preparación todo alrededor del tubo y llevar a cocinar a horno moderado durante 30 minutos aproximadamente o hasta que esté cocida y dorada.

Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

Baño de chocolate. Poner en una cacerola chica la cocoa, el azúcar y agregar la leche revolviendo todo hasta integrar los ingredientes.

Incorporar la manteca cortada en trozos y llevar al fuego revolviendo siempre hasta que llegue a hervir. Retirar.

Poner el pan dulzón ya frío sobre una rejilla. Bañarlo con el chocolate comenzando por los bordes y terminando por el centro. Este baño le da una terminación muy linda ya que queda bien brillante.

**Se puede servir con un café o un te y pasar un momento agradable con un alimento sano y económico.**

**Se puede guardar en el freezer apenas tibio y sin bañar durante 3 meses.**



## PAN RÁPIDO DE BANANA Y COCO



580

**Cantidad: 2 panes**

### INGREDIENTES

5 bananas medianas y bien maduras  
 jugo de un limón o lima  
 2 claras  
 3 huevos  
 180 gramos de manteca pomada  
 1 taza de azúcar ( 200 gramos )  
 4 tazas de harina ( 500 gramos )  
 2 cucharadas al ras de polvo de hornear  
 1 cucharadita de bicarbonato  
 100 gramos de coco rallado

### Baño

6 cucharadas de azúcar impalpable ( glas, pulverizada )  
 jugo de naranja

### Para decorar

cáscara de naranja abrillantada  
 ralladura de naranja

### PREPARACION

Pisar bien las bananas y rociarlas con el jugo de limón.

Ponerlas en un bol y agregarle, las claras, los huevos, la manteca pomada y mezclar hasta integrar todo.

En otro bol poner la harina cernida junto con el polvo de hornear y el bicarbonato.



Agregar el azúcar y el coco rallado.

Incorporar lo líquido a lo seco de a poco y mezclando bien hasta que esté todo incorporado.

Enmantecar y enharinar dos moldes de budín inglés de 22.5 x 7 centímetros.

Volcar la preparación en partes iguales y llevarlo a un horno suave para que se cocine bien todo su interior ya que es una preparación muy húmeda.

Tiempo aproximado de cocción 50 minutos aunque depende de cada horno.

Retirar, esperar unos minutos y desmoldar.

**Baño.** Poner el azúcar impalpable en una taza e ir incorporando de a poco el jugo de naranja hasta que se forme una crema medianamente espesa.

Pincelar los panes cuando están caliente para que se adhiera bien el baño.

Decorar con trocitos de cáscara abrillantada y esparcir la ralladura fresca de la piel de naranja.

Este pan una vez tibio se puede guardar en el freezer durante tres meses conservando y acentuando sus sabores aún más.

También se puede emplear para hacer sandwiches quedando muy finos con manteca y jamón o lomito y cortados en pequeños cuadrados o triángulos.

## PAN DE JENGIBRE Y MIEL

**Cantidad: 12 rodajas**

### INGREDIENTES

3 tazas de harina ( 360 gramos )  
3 cucharaditas de polvo de hornear ( polvo leudante )  
pizca de sal  
1/2 taza de azúcar  
2 cucharadas de jengibre fresco rallado  
1/2 taza de miel ( 125cc. )  
100 gramos de manteca  
1 huevo  
3 cucharadas de leche

582

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal.

Poner en un tazón e incorporarle el azúcar mezclando todo muy bien.

Agregar el jengibre rallado.

Poner a baño María la manteca junto la miel e ir mezclando hasta que se derrita bien la manteca.

Otra opción es poner en el microondas durante 30 segundos y mezclar. Si fuese necesario se pone unos segundos más hasta que la manteca esté derretida.

Mezclar el huevo con la leche.

Incorporar la miel, la manteca y el huevo con la leche a los ingredientes secos.

Revolver bien y volcar en un molde de budín inglés enmantecado y enharinado o en un molde de tubo.

Llevar a horno moderado y dejar cocinar durante 50 minutos o hasta que esté cocido y dorado.

Retirar y dejar que se enfríe un poco antes de desmoldar.

Dejar enfriar bien.

Servir cortado en rodajas.



## PAN DE NUEZ PARA SANDWICHES

### INGREDIENTES

3 tazas de harina 0000  
1 cucharadita de sal  
3 cucharaditas de polvo de hornear  
3/4 taza de azúcar ( 150 gramos )  
2 huevos  
1 y 1/4 taza de leche  
2 cucharadas de manteca derretida  
3/4 taza de nueces molidas

583

### PREPARACIÓN

Cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Poner en un tazón y agregar el azúcar y las nueces molidas mezclando todo.

En otro tazón poner los huevos previamente mezclados, la leche y la manteca derretida.

Incorporar de a poco a la harina hasta que esté todo mezclado.

Enmantecar y enharinar un molde de budín inglés o un molde redondo con tubo, verter la preparación en él y llevar a horno suave durante 45' o hasta que esté cocido.

Para verificar su cocimiento introducir un palillo y si éste sale seco es que está pronto.

Retirar y luego de unos minutos desmoldar sobre rejilla.

Se puede conservar en la heladera envuelto en papel film durante 3 o 4 semanas.

O bien en el freezer envuelto en papel film, durante 6 meses teniendo la precaución de guardarlo cuando está aún un poco tibio.

Se puede comer así o cortarlo en rodajas y rellenarlo con queso crema y jamón.

# BIZCOCHOS Y BUDINES



## BUDÍN DE PAN CON FRUTA DEL MOMENTO



585

Es un budín muy simple que se prepara aprovechando, como solemos decir, pan de días anteriores y la fruta fresca que se encuentre en su momento más económica.

### INGREDIENTES

350 gramos de rodajas de pan de días anteriores  
 manteca (tanto animal o vegetal sirve), cantidad necesaria  
 1/2 litro de leche tibia total 500cc  
 4 huevos grandes  
 3/4 taza de azúcar total 150 gramos  
 3 peras medianas  
 jugo de lima o limón

### PREPARACIÓN

Cortar el pan en rodajas de medio centímetro de espesor.

Untar cada rodaja con manteca y luego montar varias rodajas por vez e ir cortándole la corteza con un cuchillo dentado.

Pelar las peras, quitarles las semillas y cortarlas en rodajas no demasiado finas. Rociarlas con el jugo de limón.

Batir un poco los huevos con el azúcar e incorporarle la leche.

Enmantecar bien un molde para horno de la forma que más nos guste e ir cubriendo el fondo con las rodajas de pan.

Sobre las rodajas de pan acomodar trozos de pera cortada.

Cubrir nuevamente con pan y luego pera hasta terminar.

Por último volcar la mezcla de la leche con huevos y dejar hasta que el pan lo absorba.

Precalentar el horno a temperatura moderada y cocinar a baño María durante 40 o 45 minutos o probar con la punta de un cuchillo, si al introducirla la retiramos limpia y seca es señal de que el budín está pronto.

Retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.



## BUDIN DE PAN CON PASAS



587

**Porciones 12**

### INGREDIENTES

1/2 taza de pasas de uva  
 1/4 taza de ron  
 50 gramos de manteca pomada  
 10 rebanadas de pan blanco  
 3 huevos semibatidos  
 1 y 1/4 taza de crema de leche o nata (300cc.)  
 1 y 1/4 taza de leche (300cc.)  
 1 cucharadita de esencia de vainilla  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
 1/2 cucharadita de canela

### PREPARACIÓN

Enmantecar una fuente de horno.

Aparte poner a macerar las pasas en el ron y dejarlas hasta que hayan absorbido el ron.

Untar las rebanadas de pan con la manteca y acomodarlas sobre el fondo de la fuente y superpuestas.

Esparcir las pasas sobre las rodajas de pan.

Aparte, incorporar a los huevos semibatidos la crema de leche o nata, la leche, la vainilla, la canela y la media taza de azúcar.

Esparcir esta mezcla sobre el pan y dejarlo reposando 10 minutos antes de ponerlo en el horno.

Llevar a horno moderado durante 15 minutos aproximadamente.

Servir tibio o frío.



## TARTA DE GROSELLAS



### Ingredientes:

Masa quebrada (hecha en casa o comprada)  
 Grosellas (la cantidad necesaria)  
 Avellanas molidas  
 1 yema de huevo  
 1 dl de crema de leche espesa  
 eventualmente azúcar.

463

### Preparación:

**Enharinar** una tartera redonda (30 cm x 3 cm)

**Amasar** y estirar la masa.

**Cubrir** el molde con la masa y repulgar los bordes.

**Extender** una capa de avellanas molidas sobre el fondo.

**Agregar** y repartir las grosellas limpias y sin rabitos.

**Precalentar** el horno a 200 °C .

**Hornear** por 30 minutos.

**Agregar** a los 20 min. la yema de huevo batida en la crema de leche, rociando bien toda la superficie de la tarta.

**Espolvorear** con azúcar.

## BUDÍN DE PAN Y CHOCOLATE



589

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

3 tazas de leche (750cc.)  
300 gramos de pan de días anteriores  
150 gramos de chocolate en barra semiamargo  
Ralladura de la piel de una naranja  
2 cucharadas de cacao amargo  
60 gramos de manteca (mantequilla)  
1 cucharadita de canela  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
4 yemas  
4 claras  
1 cucharada de azúcar

Para servirlo

1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)

### PREPARACIÓN

Calentar la leche a punto de hervor y volcarla sobre el pan cortado en rodajas finas y el chocolate rallado.



Mezclarlo y dejar en reposo un buen rato o hasta que el pan esté blando y bien integrado con la leche y el chocolate disuelto.

Agregarle, el cacao amargo, la vainilla, la canela y la piel de la naranja rallada y mezclar. Incorporar la manteca derretida a baño María o en microondas.

Aparte, mezclar con un batido ligero las yemas con el azúcar e incorporarlas.

Por último batir las claras y la cucharada de azúcar hasta que estén bien firmes.

Incorporar la mitad de las claras a la preparación mezclando bien hasta integrarla, el resto agregársela en forma lenta y envolvente.

590

Volcar la preparación en una budinera enmantecada o acaramelada según el gusto.

Cocinar a baño María en un horno precalentado a 170° 45 o 50 minutos aproximadamente.

O hasta que al introducir en el centro la punta de una brochette o cuchillo esta salga húmeda pero sin nada adherido.

Se puede dejar así o bañar un poco con chocolate cobertura derretido.

Se sirve frío acompañado de un copo de crema batida.

Información de interés. El agua del baño María debe estar caliente. Si la superficie del budín toma demasiado color y todavía no está cocido del todo, se cubre con papel manteca o de aluminio para evitar que se queme. Para desmoldarlo se espera que enfríe un poco y luego se da vuelta

## BUDIN DE SÉMOLA CON PASAS



591

**Porciones 12**

### INGREDIENTES

150 gramos de sémola fina  
1/2 taza de azúcar  
100 gramos de pasas de uva  
1 litro leche  
2 huevos  
2 yemas  
1 copita de ron  
ralladura de limón

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola la leche, llevarla sobre el fuego y cuando rompe el hervor dejar caer la sémola en forma de lluvia.

Revolver continuamente durante 5 minutos a fuego suave.

Retirar la sémola del fuego dejarla entibiar y agregarle el azúcar, la cáscara rallada de limón, las pasas previamente remojadas en agua con ron y luego las yemas.



Mezclar bien después de agregarlas.

Batir las claras a nieve con una cucharada de azúcar y añadirlas suavemente a la preparación anterior.

Verterla en una budinera bien enmantecada y espolvoreada con pan rallado, llevar a horno moderado durante aproximadamente 40 minutos. Dejar entibiar antes de desmoldarlo.

Se sirve tibio.

## BUDIN INGLÉS



593

**Porciones 15**

### INGREDIENTES

100 gramos de manteca pomada  
 1 taza de azúcar (200 gramos)  
 3 huevos  
 2 tazas de harina (240 gramos)  
 1/2 taza de fécula (maicena, chuño) (55 gramos)  
 1 cucharada de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 3/4 taza de leche  
 1 cucharada de coñac  
 2 cucharaditas de vainilla  
 1/2 taza de pasas de uva sin semillas (50 gramos)  
 3/4 taza de fruta abrillantada y picada  
 1/2 taza de nueces picadas (50 gramos)

### PREPARACIÓN

Batir con batidora la manteca pomada y el azúcar hasta que esté cremosa la preparación.

Incorporar de a uno los huevos siempre batiendo. Luego retirar de la batidora.



Cernir la harina junto con la fécula, la sal y el polvo de hornear e ir incorporando de a poco a la preparación anterior intercalando con la leche, el coñac y la vainilla.

Mezclar las pasas de uva, la fruta abrillantada y las nueces y agregarle una cucharada o dos de harina.

Envolver bien la fruta en la harina y volcarla en el budín mezclando bien hasta incorporar.

594

Enmantecar y enharinar un molde de budín inglés y verter la masa en él.

Llevar a horno más bien bajo durante 50 minutos o hasta que al introducir la punta de un cuchillo en el centro, éste salga limpio.

Retirar, dejar unos minutos y luego desmoldar sobre rejilla para enfriar.



## BIZCOCHO DE ZANAHORIA



### Ingredientes:

5 huevos  
 2 medidas (\*) de harina integral  
 2 medidas de azúcar moreno (1 también vale, según gustos)  
 3 medidas de zanahoria rallada  
 3/4 de medida de aceite  
 1 cucharadita de bicarbonato

Canela

(\*) Para esta receta, una medida=1 vaso pequeño

595

### Preparación:

En un bol de ensalada, echar los huevos, el azúcar, la harina, la zanahoria, el aceite, el bicarbonato y la canela (al gusto).

Mezclar bien con la batidora, procurando que no queden grumos.

En una besuguera ó en un molde para bizcochos, untar el fondo con mantequilla (para desmoldar mejor) y verter la mezcla hecha anteriormente.

Precalentar el horno a 200° durante 15 min. aprox. Una vez calentado el horno, introducir la besuguera como mínimo 30 minutos, aunque puede llevar entre 45 y 50.

Como para los tiempos no soy muy bueno, si tenemos un pincho de metal (el de los pinchos morunos ó una aguja de hacer punto), a los 30 minutos pinchamos el bizcocho y, si el pincho sale limpio, está listo y si no, le damos un poco más de tiempo.

Este bizcocho no sube mucho, pero el bicarbonato le da una textura esponjosa. Mejor consumir de un día para otro. Se puede tomar sólo, con nata, acompañando otros postres (helados), con chocolate caliente por encima, con un chorro de algún licor e incluso puede servir de base para un tiramisú ó lo que se antoje.

Hoy se me ha antojado ofreceros algo diferente de lo habitual con una receta que me dio una amiga. Si en verdad es cierto aquello de mens sana in corpore sano, esta es una pequeña contribución para mantener il corpore sano. Seguro que evocará más de una sonrisa, así que también contribuirá a tener una mens sana... al menos lo que dure el bizcocho.



## BIZCOCHO DE CHOCOLATE NESTLE



### Ingredientes:

150 g de chocolate "Nestlé postres"  
 500 g de nata montada  
 125 g de azúcar  
 4 huevos

### Azúcar lustre

**Preparación: 45 minutos**

**Cocción: 25 minutos**

### Preparación:

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido al baño maría e incorporar las claras montadas a punto de nieve.

Verterlo sobre una hoja de papel parafinado espolvoreada con azúcar lustre y cocerlo en el horno, a 180° C de temperatura, hasta que el bizcocho esté firme al tacto (15 minutos aproximadamente).

Volcarlo sobre un paño de cocina húmedo, enrollarlo y dejarlo enfriar.

Cubrir el bizcocho con la nata montada, volver a enrollarlo con abundante azúcar lustre.

### Presentación:

Puede adornarse con unas hojas de chocolate y unas guindas.

Consejo: Pasar un pincel mojado en agua fría sobre la hoja de papel para desprenderla con mayor facilidad.



## BUDÍN DE CARAMELO Y NUECES



597

### Ingredientes:

1/2 litro de leche,  
Corteza de medio limón,  
125 gr. de azúcar.  
50 gr. de mantequilla.  
50 gr. de harina,  
3 huevos, separando claras y yemas.  
1/2 bastón de canela.  
1 taza de nueces molidas.

### Preparación:

Lleva la leche a ebullición junto a una tercera parte del azúcar, la corteza del limón y el bastón de canela. Déjala entibiar. En un bol, funde la mantequilla y añade la harina, haz una masa compacta con ambos ingredientes. Retira el limón y la canela de la leche y agrega ésta, poco a poco, a la masa anterior ayudándote de una batidora de varillas. Vuelve a llevar a ebullición durante dos minutos.

Prepara el caramelo. Añade el resto del azúcar en la flanera que vayas a utilizar junto a unas gotas de agua, deja que se funda a fuego muy suave, pero evita que se tueste en demasía. Con un par de giros, carameliza la flanera en su totalidad.

Precalienta el horno a 190°, añade las nueces y las yemas a la leche y bate de nuevo con las varillas. Monta ahora las claras a punto de nieve, agrégalas a la masa y bate a mano. Colocarás la flanera al baño maría, sobre un recipiente apto para el horno. Hornea durante 45 minutos a 170°.



## BUDÍN LIGHT DE NARANJA



598

### Ingredientes:

2 rodajas de pan de salvado light  
½ taza de jugo de naranja diet  
2 cdas de queso blanco descremado  
1 huevo, 2 claras  
Ralladura de piel de naranja  
1 manzana rallada  
1cda de edulcorante  
1 copita de cognac o licor de naranjas

### Para bañar las porciones:

2 cdas de mermelada diet  
4 cdas de agua

### Preparación:

Colocar la mermelada con el agua a fuego lento hasta que se reduzca para realizar el baño, y reservar. Encender el horno, colocar una fuente de agua hirviendo y lubricar un molde de budín con rocío vegetal.

Colocar el pan desmenuzado dentro de un bol, agregarle el resto de los ingredientes. Mezclar bien y verter dentro de la budinera. Cocinar a baño María en horno moderado hasta que quede firme.

Servir bañado con la mermelada reducida.

## TATTIN DE MANZANA



### Ingredientes:

115 gr de azúcar granulada  
30 gr de mantequilla  
60 ml de agua (1/4 de taza)  
6 manzanas rojas (gala)  
Pasta de hojaldre preparada.

464

### Preparación:

**Poner** en una olla al fuego el azúcar con el agua, revolver hasta disolver el azúcar.

**Dejar** hervir hasta lograr un caramelo color ámbar oscuro.

**Retirar** del fuego, agregar la mantequilla y mezclar.

**Inmediatamente** verter el caramelo sobre un molde de 20 cm y dejar enfriar.

**Cortar** las manzanas en trozos y colocar en forma centrada sobre el caramelo, cuidando no dejar espacios libres.

**Estirar** la pasta de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta lograr 1/2 cm de espesor.

**Cortar** un aro del tamaño del molde, picarlo con tenedor y colocarlo sobre las manzanas.

**Hornear** a 190°C (375°F) de 30 a 40 minutos.

**Dejar** reposar hasta que enfríe y desmoldar.



## BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CANELA



599

### Ingredientes:

3 huevos  
99 gr. de azúcar  
Ralladura de limón  
Canela Molida  
90 gr. de almendras molidas  
15 gr. de maicena (25 gr. de Almidón de maíz)

### Procedimiento:

#### Bizcocho de Almendra y Canela

Separamos las yemas de las claras. Se levantan las yemas con el azúcar, emulsionando un poco.

Mezclamos la almendra molida con la canela, la maicena o almidón y la ralladura de limón, y se mezcla con las yemas emulsionadas

Se baten las claras a punto de nieve, con ayuda de un chorrito de limón, y se añaden a la mezcla anterior, evitando que se bajen. Se hornea a unos 180° durante unos 25-30 min.

## MINI BUDINES CON PASAS Y MANÍES PARA REGALAR



600

### Ingredientes:

2 tazas de harina  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
pizca de sal  
50 gramos de manteca pomada  
1 lata de leche condensada  
2 huevos  
3/4 taza de maníes pelados, tostados y picados  
1/2 taza de pasas de uva  
1/4 taza de coñac  
ralladura de limón

### Preparación:

Poner a macerar las pasas con el coñac durante una hora.

Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal.

Mezclar la manteca pomada junto con los huevos, el líquido de las pasas escurridas y la leche condensada.

Incorporar la harina tamizada e ir revolviendo hasta formar una masa homogénea.  
Agregar las pasas previamente remojadas en el coñac, escurridas y enharinadas, la ralladura de piel de limón y los maníes picados.



Mezclar bien y distribuir la masa en moldes pequeños, enmantecados y enharinados. Llevar a horno moderado durante 30 minutos o hasta que estén cocidos y dorados. Probar la cocción introduciendo la punta de un cuchillo. Si esta sale húmeda pero sin masa adherida es que está pronto.

Dejar enfriar y luego desmoldar. Conviene envolverlos en papel film o plomo o aluminio y dejarlos unos días antes de consumir para que tomen más sabor.

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

**Ingredientes:**

- 50 g de cacao en polvo
- 150 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura
- ½ vaso de leche
- 150 g de azúcar

602

**Tiempo:** 45 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6 personas

Primero precalentamos el horno a 170°.

En un bol mezclamos la mantequilla y el azúcar hasta que quede una masa homogénea. Luego añadimos los huevos, el cacao mezclado con la leche y finalmente la harina mezclada con la levadura. Lo mezclamos todo muy bien.

Engrasamos un molde con mantequilla y añadimos la mezcla. Lo dejamos 35 minutos al horno, hasta que comprobemos que esté en su punto de cocción.



## BIZCOCHO DE FRUTAS DEL BOSQUE

**Ingredientes:**

- 2 yogures de frutas del bosque
- 4 huevos
- 3 medidas de azúcar
- 1 medida de maicena
- 2 medidas de harina
- 1 medida aceite oliva
- 1 sobre levadura

**Tiempo:** 50 minutos

**Dificultad:** Muy fácil

**Comensales:** 4 personas

En un bol grande, añadimos todos los ingredientes y lo batimos hasta conseguir una mezcla homogénea. Precalentamos el horno a unos 170°.

Aparte, untamos con mantequilla un molde y luego lo enharinamos. Echamos la mezcla y la metemos en el horno ya caliente, durante una media hora.

Finalmente, dejamos enfriar y desmoldamos.

## BIZCOCHO DE NUECES



### Ingredientes para la receta

- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 g de harina
- 100 g de nueces picadas
- 1 yogur de limón
- 1 sobre de levadura
- ralladura de la piel de un limón
- aceite

604

**Tiempo:** 45 minutos

**Dificultad:** Muy fácil

**Comensales:** 8 personas

Ponemos los huevos en un bol y los batimos unos minutos con la batidora de mano. Añadimos entonces el azúcar, el yogur y cuatro cucharadas de aceite y seguimos batiendo.

Luego agregamos la harina y la levadura, y seguimos batiendo hasta que quede una mezcla compacta.

A continuación añadimos la ralladura del limón y las nueces y removemos.

Cubrimos un molde redondo (de unos 32 cm) con papel de cocina, añadimos la masa y espolvoreamos con azúcar por encima.

Ponemos el horno a temperatura media y dejamos el bizcocho durante unos 20 minutos, hasta comprobar que queda dorado por encima.



## BIZCOCHO YOGURT Y LIMÓN



### Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 3 medidas de yogurt de harina
- 2 medidas de yogurt de azúcar
- ralladura de 1 limón
- ½ sobrecito de levadura
- leche
- mantequilla

605

**Tiempo:** 55 minutos

**Dificultad:** Muy fácil

**Comensales:** 6 personas

Primero precalentamos el horno a 180°. Mientras, en un cuenco grande mezclamos bien todos los ingredientes, empezando por la harina, los huevos y una medida de yogurt rellena de mantequilla derretida con un dedito de leche.

Aparte engrasamos un molde con mantequilla para que no se pegue y vertimos la mezcla.

Lo metemos en el horno y lo dejamos durante unos 45 minutos o hasta que veamos que esté listo.

Lo sacamos y lo dejamos enfriar.

## BIZCOCHUELO DE CAFÉ



606

### Ingredientes:

450 gr. de mantequilla  
 2 vasos de harina  
 5 huevos  
 250 cc. de leche (caliente)  
 1 vaso de piña (picada en trocitos)  
 2 cucharadas de nueces ralladas  
 1 cucharadita de polvo para hornear  
 1 cucharada de café instantáneo  
 1 cucharadita de esencia de vainilla  
 450 gr. de azúcar

### Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar y cuando estén cremosos agregue los huevos de uno en uno.

Dejar de batir y con una cuchara de madera, mezcle suavemente la harina cernida con el polvo de hornear, la leche con el café y los demás ingredientes.

Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado.

Ponga el horno a fuego fuerte 220° durante 1 hora con el calor abajo. Cuando este tibio se desmolda.



## BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE PARA CELIACOS



607

### Ingredientes

300 gr. de azúcar  
200 gr. de manteca  
150 gr. de chocolate  
250 gr. de harina de maiz  
150 gr. de harina de arroz  
6 huevos  
6 cditas de polvo leudante  
una pizca de sal

### Procedimiento:

Batir la manteca con el azúcar bien cremoso, agregar de a poco las yemas mientras se continúa batiendo hasta punto letra. Aparte derretir el chocolate a baño maría, cuando esté tibio agregar a la mezcla. Luego se incorpora las harinas, el polvo leudante y la sal todo bien cernido. Batir las claras batidas a punto nieve y luego agregarlas a la preparación, mezclando en forma envolvente. Poner en el molde enmantecado y enharinado.

El horno debe estar caliente cuando pone el bizcochuelo, luego bajar a mínimo, 50 minutos

Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas con dulce de leche de la siguiente manera, poner un poco de la preparación en los pirotines, luego poner dulce de leche repostero y por último tapar con más preparación, y así llevar a horno.



## BIZCOCHO INTEGRAL DE CHOCOLATE Y COCO



### Ingredientes

- 1 yogur
- 3 huevos
- 3 o 4 cucharadas soperas de sacarina líquida (la cantidad depende de lo que os guste el dulce)
- 3 medidas de yogur de harina integral
- 1/2 medida de yogur de aceite girasol
- 1 medida de yogur de coco rallado
- 1/4 de tableta de chocolate de mas de un 70% de cacao ya fundida
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 pellizco de sal

608

### Preparación con Chefomatic

En un bol mezclamos todos los ingredientes, si hace falta con la ayuda de una batidora e introducimos la mezcla en la cubeta.

Programamos 50 minutos en el programa 91.

Sacamos la cubeta de la máquina, dejamos enfriar un poco y desmoldamos.

### Preparación tradicional

En un bol mezclamos todos los ingredientes, si hace falta con la ayuda de una batidora e introducimos la mezcla en un molde embadurnado de mantequilla.

Lo metemos en el horno precalentado a 180° durante 30 minutos, 5 minutos arriba 5 minutos abajo, dependiendo del horno.

Una vez hecho, lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar un poquito antes de desmoldar.



## TARTA DE FRESAS Y NARANJA



### Ingredientes:

1/4 k de fresas, partidas a la mitad  
 200 g de azúcar  
 100 g de mantequilla  
 200 ml de zumo de naranja  
 3 huevos  
 1 lámina de pasta para tarta  
 Mermelada de albaricoque  
 Ralladura de 1/2 naranja

465

### Preparación:

**Colocar** la pasta para tarta sobre un molde engrasado.

**Pinchar** con el tenedor, cubrir con papel aluminio y hornear por 10 minutos.

**Cremar** la mantequilla con el azúcar.

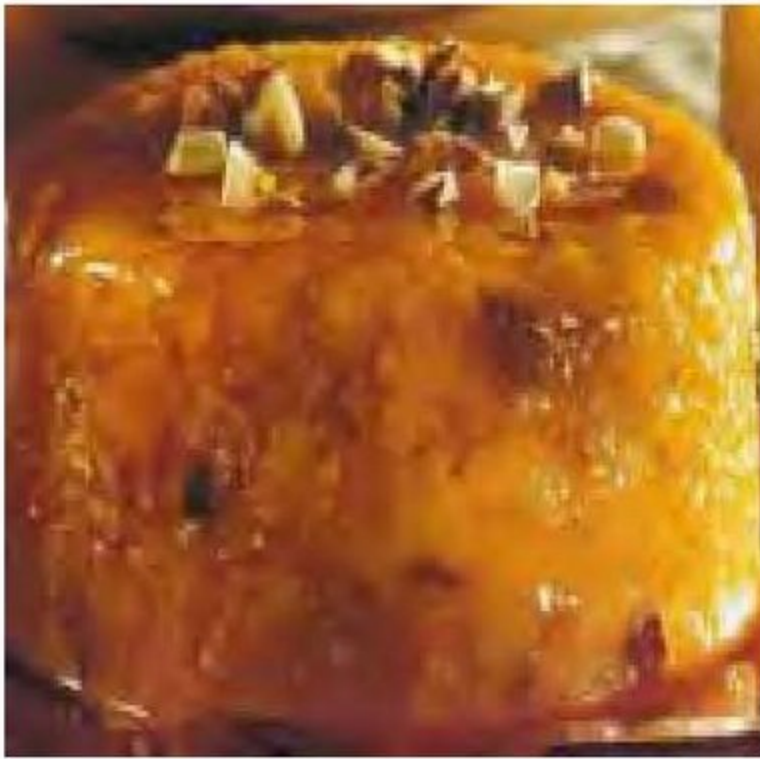
**Agregar** los huevos, la ralladura de naranja y el jugo de naranja.

**Verter** la mezcla sobre la concha y hornear por 25 minutos.

**Calentar** la mermelada hasta que esté líquida.

**Colocar** las fresas sobre la tarta y cubrir con la mermelada líquida.

## BUDÍN DE PAN



### Ingredientes

- ¾ litros de leche
- 1 pan flauta mediano
- ¾ taza de azúcar
- ¼ taza de bebida fuerte
- ¼ taza de manteca derretida
- 4 huevos batidos
- 2 cucharaditas de vainilla
- ½ taza de pasas de uva

### Preparación:

Remojar en la leche el pan sin la corteza y desmenuzado. Agregar el azúcar, la bebida fuerte, la manteca derretida, los huevos batidos, la vainilla y las pasas de uva. Mezclar.

Colocar en molde previamente acaramelado o enmantecado y llevar a horno moderado durante 55 minutos.

Si se desea puede servirse con una crema de vainilla liviana.



## BUDIN DE PAN CON PERAS



610

### Ingredientes:

Miga de un pan grande  
1/2 litro de leche caliente  
4 huevos grandes  
1 taza de azúcar total 200 gramos  
1/2 taza de harina total 60 gramos  
1 cucharadita de ralladura de limón  
5 peras frescas medianas y bien maduras

### Preparación:

Poner la miga de pan en un bol y agregar la leche caliente, los huevos previamente batidos, el azúcar y la ralladura de limón.

Mezclar todo muy bien.

Pelar las peras, quitarles el centro y pisarlas bien con un tenedor.

Agregar este puré a la preparación anterior junto con la harina.

Volcar todo en una fuente térmica enmantecada y enharinada y llevar a cocinar a horno moderado durante 50 minutos



## BIZCOCHUELO BORRACHO



611

### Ingredientes:

cinco cucharadas soperas de azúcar  
 una clara de huevo  
 dos cucharadas soperas de fécula de patata  
 cuatro cucharadas soperas de harina  
 tres huevos  
 una cucharada (de las de café) de levadura Royal  
 15 gramos de mantequilla  
 un molde redondo de 26 centímetros de diámetro  
 un pellizco de sal

### Para el adorno

tres cucharadas soperas de licor de Cointreau  
 un vaso (de los de agua) de zumo de naranja  
 1/4 de kilo de nata montada

### Preparación:

Primero prepare el bizcocho montando las cuatro claras a punto de nieve firme con el pellizco de sal. Agregue las yemas, el azúcar y la mezcla de las dos harinas con levadura. Unte el molde con la mantequilla y extienda en él la masa. Cuézalo en el horno a temperatura más bien suave, durante 35 minutos. Cuando se empiece a dorar, estará a punto. Desmóldelo en seguida sobre un mármol o una bandeja y deje que se enfríe. Una vez frío, córtelo en seis redondeles (con un vaso vuelto del revés), colóquelos en cada plato y pínchelos con una aguja gruesa. Con ayuda de una cuchara, rocíelos con el zumo y el licor para que queden bien empapados y adórnelos con la nata montada metida en una manga pastelera, de forma abundante



## BUDÍN DE PAN SIN COCCIÓN



612

Remojar en un bol con leche 6 rodajas de pan lactal descortezado o vainillas. Preparar en un recipiente 1 caja de flan instantáneo con la leche indicada en el envase y mezclarle el pan o las vainillas deshechas y frutas confitadas o pasas de uva sin semilla remojadas. Distribuir en una budinera caramelizada y dejar solidificar en la heladera hasta que se cuaje. Desmoldar en una fuente y servir solo o con dulce de leche o crema chantilly.



## BIZCOCHO FRÍO DE CHOCOLATE CON NARANJA Y AVELLANAS



### INGREDIENTES

250 grs. de leche condensada.  
 300 grs de chocolate puro  
 150 grs de mantequilla  
 2 huevo  
 150 grs de harina  
 100 grs de avellanas  
 1 sobre de levadura Royal  
 2 naranjas

613

### Preparación:

1. Preparación: Se sacan virutas de la piel de las naranjas y se exprime el zumo a mano. Las avellanas se pican a cuchillo o con una picadora.
2. Se funde en un cazo 1/3 del chocolate rallado con 2/3 de la mantequilla y se le incorpora la leche condensada, las avellanas molidas, la harina y la levadura.
3. Se levantan las claras a punto de nieve en un bol y se le incorpora el resto de los ingredientes sin dejar de mover con una espátula (el zumo de naranja no).
4. Esta masa se pone en un molde con revestimiento antiadherente y se mete a horno precalentado a 180°C.
5. A los cuarenta o cincuenta minutos ya estará cocido el bizcocho lo que se comprueba metiendo una aguja de punto o un cuchillo fino que deberá salir limpio.
6. Con otro tercio del chocolate que queda se prepara una salsa de chocolate fundiendolo con la mantequilla que queda y una vez bien líquido se cubre la superficie del biscocho una vez desmoldado y templado.



7. Se funde el resto del chocolate con el zumo de naranja y se reserva. Terminación del plato:

Se corta el bizcocho en trozos (como las cantidades dadas dan para un bizcocho de más de cuatro raciones, así nos queda para desayunar al día siguiente) y al momento de servir se rocía con la salsa de chocolate con naranja muy caliente que debe contrastar con el bizcocho que debe estar muy frío, recién sacado de la nevera.

Guarniciones:

Se pueden preparar unas pieles de naranja en almibar así como de otras frutas como limón, pomelo o incluso manzana. Para ello se pone azúcar a fundir en una sartén y cuando esté líquida se ponen las pieles cortadas en tiritas y se dejan confitar un rato sin que lleguen a tostarse. Esta es la mejor guarnición aunque las hojas de menta y los fresones cortados en abanico siempre vienen bien y decoran mucho.



## BIZCOCHOS BORRACHOS DE TOSTADO DE RIBEIRO



### INGREDIENTES

125 grs de azúcar  
 125 grs de harina  
 125 grs de mantequilla  
 3 huevos  
 1 sobre de levadura Royal  
 Mango en almibar u otra fruta  
 Vino de Madeira o en su defecto algún generoso de Jerez dulce

615

### Preparación:

1. Se separan las claras de las yemas y estas últimas se baten en un bol con el azúcar y la mantequilla hasta hacer una crema lisa, se deja reposar.
2. En otro bol se levantan las claras a punto de nieve bien consistente y cuando estén completamente montadas se incorpora poco a poco y removiendo con una espátula de madera la mezcla que teníamos preparada. Es importante que la espuma resultante esté bien homogénea, es decir todo bien repartido, antes de añadir la harina.
3. La harina se mezcla aparte con la levadura (yo le pongo una pizca de sal) y luego espolvorea poco a poco sobre la superficie de la espuma que tenemos para que así se reparta bien. Si esta operación se hace correctamente, es decir con rapidez y consiguiendo no formar grumos, no es siquiera necesario utilizar levadura porque al hornear ya lleva tanto aire que ella sola esponja.
4. Mientras estamos preparando la masa, se debe poner el horno a precalentar a 180°, luego se toman los moldes que deben ser como los de flan pero más bajos y más anchos, se untan de mantequilla, se llenan de masa y se meten a hornear durante siete u ocho minutos, hasta que se vea que tienen un precioso color dorado, se dejan enfriar un poco y se desmoldan.

También se pueden comprar ya preparados en la pastelería, incluso puede que estén mejores, pero entonces yo no tendría nada que contarles.



### Terminación del plato:

En cada plato se coloca una pieza de bizcocho y se rocía con el vino dulce elegido, a continuación con la manga gruesa se tira una corona de nata recién montada sobre la parte alta del bizcocho cubriendo toda la superficie de la plataforma y sobre esta cama de nata se colocan las frutas en almibar elegidas procurando ordenar los colores de forma decorativa.

### Guarniciones:

Este bizcocho se puede servir sobre un sabayón frío preparado con el mismo vino.

El sabayón (su nombre auténtico es Zabaglione y se prepara con vino Marsala) es una espuma que se prepara batiendo yemas de huevo con azúcar glase y vino dulce, luego se pone al baño María removiendo hasta que espese, se deja enfriar y se termina ligándola a una nata montada quedando una espuma dulce, ligera y con un sugestivo perfume al vino utilizado.

## BUDÍN HELADO DE FRUTAS



### Ingredientes:

1 3/4 pt de helado de chocolate ablandado  
 125 g de albaricoques picados  
 125 g de cerezas picadas  
 125 de peras picadas  
 90 g de sultanas  
 75 g de uvas picadas  
 2 cdas de ron

617

### Preparación:

**Mezclar** el helado con las frutas y el ron.

**Verter** la mezcla en un molde engrasado y forrado.

**Congelar** por 3 horas.

**Desmoldar** y servir.



## PUDÍN DE TÉ CON NARANJA



### Ingredientes:

5 huevos  
 2 bolsitas de té negro  
 2 clavos de olor  
 1 astilla de canela  
 2 naranjas(su jugo)  
 1 taza de crema batida fría  
 3/4 taza de agua hirviendo  
 3/4 taza de azúcar  
 1/4 taza de agua  
 1/2 cdta sal

### Preparación:

**Batir** las yemas con el azúcar hasta lograr un color pálido.

**Preparar** el té en el agua hirviendo con la canela y el clavo de olor.

**Dejar** reposar 2 minutos y retirar los clavos, la canela y el té.

**Remojar** la gelatina sin sabor en 1/4 taza de agua por 5 minutos.

**Disolver** en el té.

**Mezclar** con las yemas y el jugo de naranja.

**Batir** la crema batida hasta formar chantilli.

**Mezclar** con las yemas.

**Cubrir** y refrigerar por 45 minutos.

**Batir** las claras con la sal a punto de nieve.

**Agregar** las claras a la mezcla anterior con movimiento envolvente.

**Verter** la mezcla en copas.

**Cubrir** y refrigerar por 4 horas más.



## RECETA PASTEL DE ARÁNDANOS



466

### Ingredientes:

- \* 600 gramos de arándanos negros
- \* 200 gramos de arándanos rojos
- \*  $\frac{3}{4}$  de litro de nata líquida
- \* 1 bizcocho
- \* 2 cucharaditas de azúcar
- \* 1 vaso de zumo de uvas negras
- \* 12 hojas de gelatina

### Preparación:

Lava bien los arándanos e introdúcelos en el vaso de la batidora reservando unos cuantos negros para la decoración. Bate hasta que obtengas un compuesto fino. Remoja la gelatina durante unos minutos y escurre bien, introduce la gelatina en un cazo con el zumo de uva y calienta hasta que veas que empieza a entrar en hervor, retira y remueve bien el preparado.

Monta  $\frac{1}{2}$  litro de nata añadiéndole poco a poco una cucharada y media de azúcar, mezcla la nata con el zumo de arándanos y el zumo de uvas, seguidamente extiende la crema obtenida sobre la base del bizcocho que has elaborado e introdúcelo en la nevera para que la gelatina se solidifique bien.

Al cabo de 1 hora, retira el bizcocho de la nevera y bate el resto de la nata líquida junto al azúcar restante, introduce la nata en la manga pastelera y utilizando una boquilla de estrella decora el pastel con rosetas de nata. Finalmente coloca en cada roseta uno de los arándanos que reservaste.



## PUDIN DE ARROZ FÁCIL



### Ingredientes:

- 1 2/3 tazas de leche
- 3/4 taza de crema
- 1/4 taza de arroz de grano corto
- 1 1/2 cdas de azúcar
- 1/4 cdita de esencia de vainilla
- 1/4 cdita de nuez moscada recién rallada
- 1 hoja de laurel

619

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 150°C (300°F) y enmantequillar un molde con capacidad para 1 litro para horno.

**Mezclar** el arroz, la leche, el azúcar, la crema y la esencia de vainilla y verter en el plato.

**Espolvorear** con azúcar en polvo y nuez moscada y colocar la hoja de laurel en la parte superior.

**Hornear** durante 3 horas y servir.

## PUDÍN DE MANGO



620

**Ingredientes:**

2 cdas de jugo de limón  
2 tazas de mango pelado y picado muy fino  
5 huevos  
2 cdas de azúcar granulada

**Preparación:**

**Licuar** las yemas y el jugo de limón hasta que estén pálidas.

**Agregar** el mango y el azúcar.

**Formar** un puré.

**Colocar** en un recipiente y apartar.

**Batir** las claras a punto de nieve.

**Incorporar** en forma envolvente a la mezcla anterior.

**Repartir** en 8 copas.

**Refrigerar** tapado con papel plástico por 20 minutos.



## BUDIN CAMPESINO



621

**Porciones 12**

### INGREDIENTES

1 litro leche  
150 gramos de arroz  
200 gramos azúcar  
5 huevos  
50 gramos de manteca  
pizca de sal  
1 cucharadita de ralladura de limón

### PREPARACION

Poner la leche, tres cuartas tazas de azúcar y el arroz en una cacerola. Llevar al fuego revolviendo siempre hasta disolver el azúcar.

Dejar cocinar el arroz a fuego suave hasta que haya absorbido toda la leche. Retirarlo del fuego, agregar la manteca, la pizca de sal, la cáscara rallada de limón y dejar entibiar unos minutos.

Incorporar los huevos batidos.

Acaramelar una budinera. Poner en el molde media taza de azúcar, mojarla con unas gotas de agua y llevar a fuego fuerte hasta tener un caramelo de color dorado.

Hacerlo correr por todo el molde y dejar enfriar.

Verter la preparación de arroz.

Llevar a cocinar a baño María y en un horno moderado sobre una asadera con dos o tres centímetros de agua durante 45' aproximadamente.

Retirar y desmoldar el budin tibio.

Se sirve con crema de leche (nata) o con crema inglesa



## BUDIN CON NUECES



623

**16 porciones**

### INGREDIENTES

200grs de manteca  
 1 taza de azúcar  
 2 tazas de harina  
 1 pizca de sal  
 4 huevos  
 150grs de nueces peladas y picadas  
 3cdtas de polvo de hornear  
 2 cdas de ron

### PREPARACION

Poner los huevos en un bol y mezclarlos un poco.

Aparte poner en un tazón la manteca y el azúcar, batir bien y cuando la crema está muy espumosa se agregan los huevos, previamente mezclados, de a poco.

Cernir la harina, la sal y el polvo de hornear e incorporar a la preparación anterior alternando con el ron.

Por último agregar las nueces picadas.

Enmantecar y enharinar un molde de budín inglés y volcar la preparación en él, llevar a cocinar a horno moderado durante aproximadamente 50'.

Retirar del horno y esperar unos 10' antes de desmoldar.

Este budín queda muy lindo si lo bañamos con almíbar y le pegamos nueces en toda la parte superior.



## BUDIN CON TROZOS DE CHOCOLATE



624

**Porciones 15**

### INGREDIENTES

120 gramos de manteca  
 1 taza de azúcar  
 3 huevos  
 2 y 1/2 tazas de harina  
 3 cucharaditas de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 3/4 taza de leche  
 1 cucharadita de vainilla  
 150 gramos de chocolate para taza cortado en trozos

### PREPARACION

Batir la manteca junto con el azúcar con batidora eléctrica hasta que esté bien cremosa la preparación.

Incorporar de a uno los huevos batiendo siempre. Luego retirar de la batidora.

Aparte cernir la harina junto con la sal y el polvo de hornear e incorporarla de a poco a la preparación anterior intercalando con la leche y la vainilla.

Por último incorporar 100 gramos de chocolate cortado en trozos.

Enmantecar y enharinar un molde de budín inglés y verter la preparación en él. Una vez puesto en el molde, distribuir el chocolate restante.

Llevar a horno moderado durante 40 minutos o hasta que esté cocido y dorado.

Dejar enfriar un poco antes de desmoldar



## BUDIN DE ALMENDRAS CON HARINA INTEGRAL



625

**Porciones 12**

### INGREDIENTES

200 gramos de harina integral super fina  
100 gramos de manteca (mantequilla) o manteca vegetal  
1 taza de almendras bien molidas (100 gramos aprox.)  
100 gramos de azúcar negra  
2 huevos  
2 yemas  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
1 cucharadita de polvo de hornear

### PREPARACION

Mezclar en un tazón la manteca con el azúcar hasta formar una crema.

Agregar los huevos y las yemas batiendo siempre después de cada incorporación.

Agregar las almendras, la vainilla y la harina integral junto con el polvo de hornear.

Si la masa resultase demasiado espesa incorporarle un poco de leche.

Dejarla descansar durante una hora y poner luego en un molde para budin previamente enmantecado y enharinado.

Llevar a horno moderado aproximadamente 45 minutos. Retirar, entibiar y desmoldar



## BUDIN DE BATATA



626

**Porciones 14**

### INGREDIENTES

1kg de batatas, boniatos, camote  
 3 tazas de leche, total 750cc.  
 1 taza de azúcar, total 200 gramos  
 70 gramos de manteca  
 4 yemas  
 cuatro claras  
 ½ taza de nueces picadas, total 50 gramos  
 1 cucharadita de canela

### PREPARACION

Pelar las batatas, cortarlas en rodajas y hervirlas en la leche hasta que estén tiernas.

Pisarlas bien y mezclarlas con el azúcar, la manteca, las yemas, las nueces y la canela.

Batir las claras a nieve con una pizca de sal e incorporarlas suavemente a la preparación.  
 Acaramelar una budinera con media taza de azúcar y verter la preparación anterior.

Cocinar a baño de María en un horno moderado durante 45' aproximadamente.

Retirar, dejar entibiar un poco y luego desmoldar. Servir tibio



## BUDIN DE BIZCOCHUELO Y BANANA



627

### Porciones 12

#### INGREDIENTES

3 tazas de migas de bizcochuelo  
 1 litro de leche (1000cc.)  
 3 huevos  
 1/4 taza de azúcar (50 gramos)  
 50 gramos de manteca (mantequilla) o manteca vegetal  
 1 cucharadita de jugo de limón  
 3 bananas

#### PREPARACIÓN

Poner la leche en una cacerola y llevar al fuego hasta que esté caliente.

Retirar y volcar sobre las migas de bizcochuelo.

Aparte semibatir los huevos con el azúcar y la sal, agregar la manteca derretida, y el jugo de limón.

Añadir el bizcochuelo deshecho en la leche y mezclar muy bien.

Pelar las bananas, cortarlas en rodajitas bien finas y añadirlas a la preparación.

Verter todo en un molde de budín inglés enmantecado y llevar a horno moderado durante 45 minutos.

Retirar, entibiar y luego desmoldar.

Se puede servir tanto tibio como frío.

Información de interés. Las migas de bizcochuelo o de cualquier torta sobrante, se puede sustituir por migas de pan. En ese caso se aumenta el azúcar a 1/2 taza (100 gramos) y si se desea se puede aumentar un poco la cantidad de manteca (mantequilla) a 70 gramos.



## BUDIN DE CHOCOLATE PARA DIAS FRÍOS



628

**Porciones 10 a 12**

### INGREDIENTES

150 gramos de chocolate para taza rallado  
 1/2 taza de leche caliente  
 3/4 taza de azúcar rubia  
 1/4 taza de azúcar  
 200 gramos de manteca  
 6 huevos  
 1 manzana rallada  
 ralladura de 2 naranjas  
 1/2 taza de fruta glaseada picada chica  
 1 1/2 taza de harina

### PREPARACIÓN

Poner el chocolate rallado junto con la leche caliente y dejarlo allí hasta que se derrita. Batir en un tazón la manteca con las dos clases de azúcar hasta lograr una crema, en ese momento agregarle de a poco los huevos semibatidos, mezclando bien con cuchara de madera.

Agregar la ralladura de naranja y la manzana rallada e incorporar de a poco la harina alternando con la leche chocolatada.

Mezclar todo y agregar la fruta picada previamente enharinada con media cucharada de harina.

Enmantecar y enharinar una budinera y verter la mezcla anterior. Cocinar a baño María en horno moderado, aproximadamente 50 minutos o hasta que esté firme y cocido.

Retirar y dejar enfriar antes de desmoldar



## RECETA TARTA DE NECTARINAS



467

### Ingredientes: (para 6 personas)

#### *Para la masa quebrada:*

- \* 300 gramos de harina
- \* 150 gramos de mantequilla
- \* 1 cucharada de agua
- \* 2 cucharadas de azúcar
- \* 1 pellizco de sal

#### *Para el relleno:*

- \* 1 y ½ kilo de nectarinas
- \* 1 tarro de mermelada de melocotón
- \* 100 gramos de mantequilla
- \* 100 gramos de azúcar glas

### Preparación:

Ponemos la harina sobre la mesa de trabajo y formamos un hueco en el centro, le agregamos la mantequilla troceada, el azúcar y la sal y unimos los ingredientes con la punta de los dedos, sin amasar e incorporamos el agua. Formamos una bola, tapamos con papel film y lo metemos en la nevera 30 minutos. Estiramos la masa sobre una superficie enharinada y forramos un molde alargado con la masa, pinchamos el fondo y lo cubrimos con papel de aluminio. Metemos la tartaleta en el horno a 200 °C, unos 15 minutos; retiramos el papel y horneamos de nuevo 5 minutos, la sacamos del horno y dejamos enfriar.



## BUDIN DE FRUTAS FRESCAS



629

**Porciones 8**

### INGREDIENTES

1 taza de leche hervida, caliente  
 2 cucharadas de cacao  
 1 taza de azúcar total 200 gramos  
 1 cucharadita de vainilla  
 100 gramos de manteca blanda  
 2 tazas de harina total 240 gramos  
 2 cucharaditas de polvo de hornear  
 2 huevos  
 1 taza de fruta fresca picada, banana, manzana, pera

### INGREDIENTES

Poner el cacao en un recipiente e ir incorporándole la leche caliente de a poco hasta disolver el cacao.

Dejar enfriar.

Batir la manteca con el azúcar con cuchara de madera, hasta lograr una crema.

Agregar la vainilla y los huevos semibatidos poco a poco.

Cernir la harina junto con el polvo de hornear e ir incorporándola alternando con la leche chocolatada.

Comenzar con harina y terminar con harina.

Por último agregar la fruta cortada y mezclar todo muy bien.

Enmantecar y enharinar un molde de budín inglés y colocar la preparación en él. Cocinar en horno moderado durante 50 minutos aproximadamente o hasta que esté a punto.

Esperar unos minutos antes de desmoldar.



## BUDIN DE FRUTAS SECAS



630

**Porciones 10**

### INGREDIENTES

120 gramos de manteca  
 1 taza de azúcar  
 3 huevos  
 2 y 1/2 taza de harina  
 pizca de sal  
 3 cucharaditas de polvo de hornear  
 3/4 taza de leche  
 3 gotas de esencia de almendras  
 50 gramos de nueces  
 50 gramos de almendras  
 60 gramos de avellanas

### PREPARACIÓN

Batir la manteca junto con el azúcar en batidora eléctrica hasta formar una crema. Incorporar de a uno los huevos siempre batiendo. Aparte cernir la harina, la sal y el polvo de hornear e ir incorporando de a poco a la preparación anterior intercalando con la leche y la esencia de almendras.

Por último agregar la fruta seca previamente mezcladas. Verter la preparación en un molde de budín inglés enmantecado y enharinado.

Llevar a horno moderado y cocinar durante 40 minutos o hasta que esté totalmente cocido y dorado.

Retirar y dejar enfriar un poco antes de desmoldar



## BUDIN DE FRUTAS VARIADAS



631

**Porciones 12**

### INGREDIENTES

200 gramos de bizcochuelo cortado en daditos  
 1/2 litro de leche hervida  
 250 gramos de azúcar  
 1 cucharadita de esencia de vainilla  
 50 gramos de pasas de uva  
 1 lata de ensalada de frutas en almíbar  
 4 huevos  
 jugo de limón

### PREPARACIÓN

Escurrir muy bien la ensalada de frutas y reservar el almíbar en una cacerolita.

Mezclar las frutas escurridas con las pasas.

Enmantecar y enharinar un molde de budin, poner en el fondo una capa de bizcochuelo, una capa de frutas y pasas.

Continuar colocando en el molde por capas alternando con el bizcochuelo hasta terminar.

Agregar a la leche hervida la esencia de vainilla.

Batir los huevos con el azúcar y agregarle la leche tibia mezclando bien.

Verter esta preparación en la budinera y dejarla reposar durante media hora.

Cocinar a baño María en horno moderado hasta que esté firme.

Enfriar antes de desmoldar.

Poner el almíbar de la fruta junto con el jugo de limón y llevar al fuego hasta que espese un poco.

Bañar con esto el budín en el momento de servir



## BUDIN DE MANZANA



632

**Porciones 15**

### INGREDIENTES

1 kilo de manzanas verdes  
 jugo de medio limón  
 50 gramos de manteca  
 1 y 1/2 taza de azúcar  
 1 cucharadita de vainilla  
 4 huevos  
 6 bizcochos de vainilla

### PREPARACIÓN

Lavar, pelar y quitar las semillas a las manzanas. Cortarlas en cubos, rociarlas con el jugo de limón y colocarlas en una cacerola con la manteca.

Cocinarlas a fuego suave durante seis minutos aproximadamente con la cacerola tapada.

Luego gregar el azúcar y continuar cocinándolas hasta que se deshagan.

Retirar del fuego y pisarlas hasta transformarlas en puré.

Dejarlas enfriar para luego agregarle los huevos semibatidos y los bizcochos rallados o deshechos.

Poner en una budinera enmantecada y llevar a horno moderado durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga seco y la superficie esté algo dorada.

Entibiar y luego desmoldar. Se puede comer tibio o frío acompañado de crema doble batida o crema pastelera bien liviana.

## BUDIN DE PAN CON BANANA



633

**Porciones 8**

### INGREDIENTES

2 tazas de migas de pan del día anterior  
3 bananas maduras  
1 cucharada de jugo de limón  
1 taza de azúcar  
2 yemas  
2 claras  
3/4 taza de leche caliente  
4 cucharadas de azúcar impalpable, glas, pulverizada  
ralladura de medio limón  
2 cucharaditas de vainilla  
1 cucharadita de canela

### PREPARACIÓN

Poner la miga de pan junto con la leche caliente hasta que esté bien remojada. Luego escurrirla y ponerla en un bol.

Pelar las bananas y pisarlas bien hasta reducirlas a puré.



Bañarlas con el jugo de limón y agregarlas a la migas de pan junto con media taza de azúcar.

Batir las yemas con media taza de azúcar hasta que estén espesas y de color claro.

Agregar la ralladura de limón, la vainilla y la canela, mezclando todo muy bien.  
Incorporar a las bananas y mezclar.

Aparte batir las claras con 1 cucharada de azúcar impalpable hasta que estén firmes, incorporar, siempre batiendo, las 3 cucharadas restantes en forma de lluvia.

Una vez bien firmes, retirar y agregar a la preparación anterior muy suavemente.

Preparar un caramelo con 4 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de agua.  
Volcarlo en una budinera y moverlo delicadamente para que el caramelo se distribuya parejo.

Llenar con la preparación y llevar a horno moderado durante 50 minutos aproximadamente o cuando al probar con la punta de un cuchillo ésta salga limpia y seca.

Retirar del horno, esperar un poco y luego desmoldar.  
Se puede servir tibio o frío.

## BUDIN DE PAN CON COCO



635

**Porciones 15**

### INGREDIENTES

2 tazas de azúcar (400 gramos)  
1 taza de agua (250cc.)  
2 tazas de coco rallado (220 gramos)  
2 y 1/2 cucharadas de manteca (40 gramos)  
2 cucharadas de vino Garnacha (oportó, mistela etc.)  
2 tazas de migas de pan  
2 tazas de leche (500cc.)  
5 huevos

### PREPARACIÓN

Poner en un tazón la miga de pan y remojarlas con la leche caliente.

Poner en una cacerola el azúcar y el agua.

Llevar a fuego fuerte durante 10 minutos aproximadamente o hasta lograr un almíbar liviano.

Retirar del fuego y agregarle el coco rallado, la manteca, el vino Garnacha, las migas de pan remojadas y los huevos semibatidos.



Mezclar bien todo y poner en una budinera acaramelada.

Llevar a cocinar a baño María en un horno moderado durante 40 a 50 minutos.

Probar si está pronto introduciendo la punta de un cuchillo, si ésta sale limpia es señal de que está a punto su cocimiento.

Retirar del horno y dejar que tome temperatura ambiente antes de desmoldarlo.

Decorar si se desea (con manga y boquilla) con un dulce de leche repostero.

Terminar la decoración con cerezas e higos confitados.

Aclaración. Para llevar a baño María se coloca el molde dentro de una tortera bastante más amplia y con agua caliente.

El agua puede llegar, como máximo hasta la mitad de la budinera no más para no correr el riesgo de que salpique y penetre en la preparación.

# GALLETAS



## GALLETAS SALADAS DE QUESO DE CABRA



### Ingredientes

100 gr. de queso de cabra  
 100 gr. de harina  
 1 yema de huevo  
 40 gr. de aceite de oliva virgen  
 40 gr. de nueces picadas  
 1 cda. de romero seco

### Sal negra de Hawai

### Elaboración

Triturar con ayuda de un tenedor el queso y añadir la yema de huevo, el aceite, las nueces y el romero. Remover bien, hasta conseguir una crema homogénea. Una vez ligados los ingredientes, se incorpora la harina y se amasa el conjunto hasta que tenga una textura similar a la pasta quebrada, añadiendo si es preciso más harina. Dejar reposar en el frigorífico, mínimo durante una hora.

Con la ayuda de un rodillo damos forma a la masa, para que tenga medio centímetro de altura. Espolvorear la sal negra de Hawai y presionar ligeramente con el rodillo, después cortar rectángulos de 8 cm. de largo por 2 cm. de ancho. Los colocamos sobre una superficie antiadherente (en este caso una lámina de teflón) y los introducimos al horno durante 15 o 20 min a 180 °, hasta que estén ligeramente dorados.

Calentamos la mermelada de melocotón con 3 cucharadas de agua y la colamos; cortamos las nectarinas en gajos; cubrimos el fondo de la tartaleta con parte de la mermelada y colocamos las nectarinas con la carne hacia fuera. Rociamos con la mantequilla derretida y la mitad de azúcar y la metemos de nuevo en el horno de 15 a 20 minutos. Dejamos enfriar, desmoldamos, rociamos con la mermelada y espolvoreamos el azúcar restante.



## DELICIOSOS Y SIMPLES OJITOS PARA TODA OCASIÓN



639

### Ingredientes:

200g manteca  
 1 taza azúcar  
 1 cucharada miel  
 2 cucharadas jerez o coñac  
 1 cucharadita vainilla  
 2 huevos  
 3 y ½ taza harina  
 ½ taza fécula  
 1 cucharada polvo de hornear  
 1 cucharadita sal  
 dulce de membrillo o jalea

### Preparación:

Batir con cuchara de madera la manteca a temperatura ambiente, azúcar, miel y vainilla hasta que esté cremosa, agregar los huevos de a uno y el jerez. Por otra parte cernir los ingredientes secos en el centro poner la preparación anterior unir sin amasar agregando más harina si fuera necesario; hacer cilindros de aprox 4 cm de diámetro y dejar en la heladera envuelta en nylon.

Cortar rodajas de 1 cm de grosor, poner en chapas enharinadas hacer un hueco y en el centro poner dulce de membrillo o jalea. Llevar a horno de 180° unos 15' o hasta que esté ligeramente dorado.



## GALLETITAS DE AVENA Y MANZANA



640

### Ingredientes:

- 1 taza harina
- ½ taza harina integral
- 2/3 taza avena en hojuelas
- 1/3 manzana deshidratada picada finamente
- ¾ taza mantequilla suavizada
- 1 cucharaditas bicarbonato de sodio
- 1 cucharaditas polvo de hornear
- ¼ cucharaditas sal
- 2 cucharaditas leche
- 2 cucharaditas canela molida
- 1 huevo
- 5 cucharaditas de endulzante bajo en calorías o azúcar si prefieren

### Preparación:

Se mezclan las harinas, la canela, el bicarbonato, la sal, el polvo de hornear, las hojuelas y la manzana

Aparte, se bate la mantequilla con el endulzante (o la azúcar). Se agrega el huevo y se bate hasta que se esponje un poco. Se agrega la leche y se mezcla un poco más con una cuchara.



Poco a poco, sin dejar de mezclar se agrega la mezcla de harina. Se debe formar una pasta suave, la cual se coloca a cucharadas pequeñas en una charola para hornear, y se extienden un poco, dejando aproximadamente 3 cm. de separación entre cada una (ya que se extienden cuando se hornean).

Se espolvorea un poco de canela molida encima al gusto y se hornean a 150° durante 15-20 minutos o hasta que estén un poco doradas de abajo.

Se sacan, se dejan enfriar un poco en la charola y se colocan en un plato.

## GALLETA DE AVELLANAS



642

### Preparación:

Empezaremos por preparar una crema de manzanas asadas, para lo cual lo mejor es descorazonarlas y rellenar su interior con mantequilla amasada con azúcar.

Se hornean durante una hora a unos 150°.

Una vez templadas, se ponen en la Turmix, con el zumo de medio limón, y se trituran a máxima velocidad.

Se pasa el puré por un colador (para quitar los trocitos de piel), y se bate enérgicamente con la nata hasta que tome consistencia de espuma.

Se reserva en la nevera para que tome consistencia.

Para el sirope, preparamos un almibar y cuando esté rubio (a medio tostar), se alarga con la sidra, y se vuelve a reducir hasta que vuelva a tomar consistencia, entonces se retira del fuego, y se alarga de nuevo con el chupito de brandy de sidra (al enfriar se pondrá demasiado denso, pero para el servicio se puede volver a licuar calentándolo al baño maría).

Vamos con las galletas.

La mejor fórmula para hacer una pasta quebrada es la del Thermomix (ver 30 de Julio 1.999), a la que simplemente añadiremos 50gramos de avellanas recién tostadas.



Una vez preparada la masa, se deja reposar media hora, y luego se extiende sobre la bandeja del horno, previamente untada de mantequilla, en la que se coerá hasta que tome un bello color dorado (unos 15 minutos a 200°).

Antes de que se enfríe, se corta la plancha en 16 galletas (tres cortes horizontales y otros tres verticales dan 16 porciones), que sacamos con la espátula, y dejamos reposar sobre papel de cocina para que queden crujientes.

El montaje es muy simple, porque basta con poner en cada plato una galleta, sobre esta una cucharada de espuma de manzana, otra galleta, y así hasta montar los tres pisos.

643

Se aplasta un poco para que tome aspecto de milhojas y ya solo falta manchar el plato con el sirope de sidra, lo que hace cogiendo cucharadas de este, y vertiendolas sobre el fondo del plato.

\* Otras recetas

En realidad esta receta la adapté de un postre que se puso muy de moda en los años ochenta entre los restaurantes de nueva cocina vasca, que era un hojaldre de pera caramelizada, al aguardiente de pera Williams.

Era un postre caro y laborioso porque debía hacerse al momento, mientras que este se puede tomar frío.

Pero hay otras mil formulas que en realidad no son si no variaciones sobre un mismo concepto, como el famoso milhojas de praliné con reducción de Oporto, que prepara desde hace muchos años Alain Senderens.

Bernard Loiseau hace uno muy parecido con un tipo de pan de miel que los franceses llaman Pain d'Épice, pero quizás el mas rico es el de melón (hay que usar gelatina para formar la espuma porque la pulpa del melón es todo agua, y a diferencia de la manzana que tiene almidón y pectinas, si no se gelifica, queda líquida), sobre todo si encontramos un licor italiano que me parece que se llama algo así como Vodka con melón.

En realidad solo son ideas de variantes, y en las galletas también se pueden cambiar las avellanas por piñones tostados, nueces, pistachos, o almendras, todo va en función de los sabores de las frutas que contenga.



## GALLETAS DE POLENTA Y NARANJA



645

### Ingredientes:

85 gr. de mantequilla sin sal.  
85 gr. de azúcar.  
125 gr. de polenta.  
50 gr. de harina normal.  
Ralladura de 1 naranja y media.  
1 huevo grande

### Preparación:

Precalentamos el horno a 190°.

Mezclamos la mantequilla la polenta y la harina en un bowl. Echamos la ralladura de limón y el huevo y amasamos con rapidez, hasta que se incorpore todo totalmente.

Tapamos con plástico y ponemos en el frigorífico hasta que tenga consistencia.

Tomamos una porción de la masa y formamos bolitas que vamos poniendo sobre papel de hornear. Separamos las bolas para que no se unan. Las bolitas se bajarán durante el horneado.



## GALLETAS DE VAINILLA



646

### Ingredientes:

3 huevos grandes  
1/2 taza de azúcar  
1 taza de harina  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
1 pizca de sal

### Preparación:

Poner los huevos y el azúcar en un tazón y batir con batidor eléctrico hasta punto letra o hasta que la preparación esté clara y espesa.

Agregar la vainilla.

Tamizar la harina el polvo de hornear y la sal e incorporar a la preparación anterior con movimiento envolvente.

Colocar la preparación en manga con boquilla lisa mediana.

Con ella llenar los moldes especiales, bien enmantecados y enharinados.

Esparcir por encima azúcar molida y cocinar en horno a temperatura moderada hasta que estén suavemente dorados.



## GALLETITAS PARA SAN VALENTÍN



647

### Para 2 docenas de galletas

3 ¼ tazas de harina cernida  
 ½ cucharadita de sal  
 1 cucharadita de polvo de hornear  
 1 taza de mantequilla sin sal  
 1 ½ tazas de azúcar  
 1 huevo  
 1 cucharadita de vainilla  
 ½ cucharadita de rallo de limón

### Preparación:

1. Cierne todos los ingredientes secos.
2. En el tazón de la batidora bate la mantequilla y el azúcar hasta estar cremosa. Agrega los huevos. Agrega el harina, y a velocidad mediana-baja sigue batiendo por 2 minutos más. Agrega la vainilla y el rallo de limón. Bate hasta formar una bola homogénea. Cúbrela con papel plástico y refrigérala por lo menos 1 hora.
3. Precalienta el horno a 325°F. Sobre una superficie enharinada extiende la masa a no más de 1/8 de pulgada de grosor. Corta las galletas con moldes. Colócalas sobre cazuelas para hornear. Hornea de 12 a 15 minutos, o hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Al salir del horno retíralas inmediatamente de las bandejas y déjalas enfriar. Si quieres, decóralas. Guárdalas en recipientes con tapadera hermética.

### Para la cobertura:

2 claras de huevo batidas  
 3/4 – 1 libra de azúcar glass cernida  
 colorantes vegetales comestibles

**Preparación:**

1. En un tazón bate las claras de huevo un poco y vierte poco a poco el azúcar glass mezclando bien con un tenedor hasta que espese. El punto de espeso es cuando lo levantes se forme un listón, que cuándo cae queda marcado y no se disuelve rápidamente.
2. Coloca  $\frac{1}{4}$  de la cobertura de azúcar en otro tazón. Agrega el colorante de tu predilección y delinea las galletas, colocando la cobertura en una manga con una punta con un agujero pequeño.
3. Agrega 2 cucharadas de agua a la otra parte de la cobertura. Mezcla hasta que quede más líquida.
4. Agrega colorante y rellena la parte de adentro del delineado de las galletas. Deja secar.



## TARTA DE FRESAS Y KIWI



- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Ingredientes:

1 lámina de hojaldre  
 1 cucharada de mantequilla  
 1 litro de leche  
 6 yemas de huevo  
 200 gr de azúcar  
 75 gr de harina  
 50 gr de maizena  
 1 vaina de vainilla  
 1 ramita de canela  
 la ralladura de un limón  
 2 kiwis  
 8 fresas.

451

### Preparación:

Como primer paso, enharinar la superficie de trabajo, extender con el rodillo la masa de hojaldre. Untar un molde bajo de tarta con la mantequilla y forrarlo con la lámina de hojaldre, recortar la masa sobrante, pinchar la base y rellenar con judías blancas secas para que no se hinche en el horno.

Introducir el molde en el horno precalentado a 220° C hasta que se dore la masa, unos 10 minutos. Deja enfriar y retira las judías.

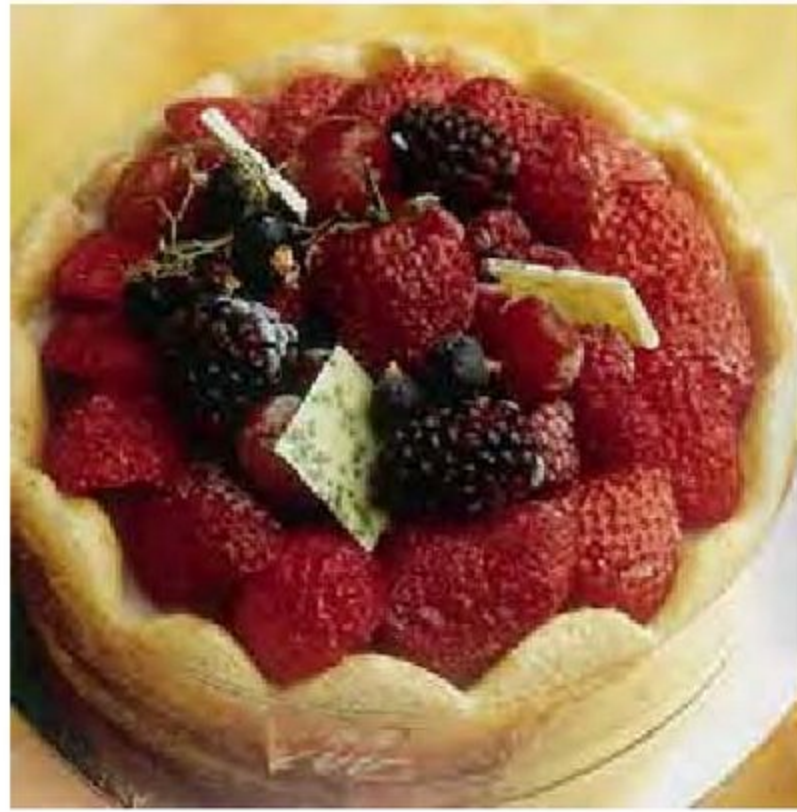
Colocar a calentar en un cazo y a fuego medio la leche con la canela, la vainilla y la ralladura de la piel de limón, que no llegue a hervir. Mezclar en un bol la harina tamizada con la maizena y el azúcar, seguidamente incorporar las yemas y medio vaso de leche (de la que estás calentando) y mezclar bien con las varillas.

Posteriormente, retirar la canela y la vainilla de la leche e incorporar al cazo la mezcla del bol, sin dejar de remover con una cuchara de madera, retirar del fuego antes de que empiece a hervir y seguir removiendo unos minutos, quedará bien espesa.

Por otra parte, lavar las fresas y cortarlas en láminas, pelar los kiwis y cortarlos también



## TARTA DE FRUTAS TROPICALES



469

### Ingredientes:

- \* 400 gramos de pasta quebrada
- \* 400 gramos de queso fresco
- \* 3 cucharadas de zumo de limón
- \* 1 copita de licor de frambuesa
- \* 3 kiwis
- \* 2 carambolas
- \* 1 mango mediano
- \* 2 cucharadas de azúcar avainillado

### Preparación:

Extiende la pasta y enharina ligeramente, forra con ella un molde de tarta. Cuece en el horno previamente precalentado a 190° C durante 15 minutos, retira y deja enfriar.

Mezcla el queso fresco con el licor de frambuesa y trabájalo hasta que se homogenice. Lava y pela las frutas, seguidamente corta los kiwis y las carambolas en rodajas y en bastoncitos el mango.

Rocía la fruta cortada con el zumo de limón y el azúcar. Extiende ahora el queso sobre la base de la tarta y cubre de modo decorativo la superficie con la fruta preparada. Ahora sólo tienes que presentarla en la mesa y repartirla para disfrute de los comensales.



## GALLETAS DULCES NAVIDEÑAS



649

### Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema PHILADELPHIA ablandado
- 1-1/2 taza de azúcar en polvo, cantidad dividida
- 3/4 taza de mantequilla
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 taza de nueces finamente picadas

### Preparación:

1. Precalienta el horno a 325°F. Bate hasta mezclar bien el queso crema, 1 taza del azúcar, la mantequilla y la vainilla con una batidora eléctrica a velocidad media. Agrega la harina, el bicarbonato, la canela y las pacanas; mezcla bien. Enfría en la nevera durante 1 hora.
2. Usa cucharadas colmadas de masa para formar medialunas; colócalas a una distancia de 1 pulgada sobre bandejas para hornear, sin engrasar.
3. Hornea las galletas durante 20 minutos. Déjalas enfriar durante 1 minuto en la bandeja. Sácalas y ponlas sobre una rejilla de metal; déjalas enfriar durante 15 minutos. Reboza cada galleta en la 1/2 taza restante de azúcar en polvo.



## GALLETITAS DE JENGIBRE



650

Para hacer 36 unidades

### Ingredientes:

225 grs. de azúcar granulado - 100 grs. de azúcar moreno ligero  
 115 grs. de mantequilla a temperatura ambiente - 115 grs. de margarina a temperatura ambiente - 1 huevo  
 - 85 ml de melaza negra - 250 grs. de harina de trigo blanca - 2 cucharaditas de jengibre molido - 1/2  
 cucharadita de nuez moscada rallada  
 1 cucharadita de canela molida - 2 cucharaditas de bicarbonato de sosa - 1/2 cucharadita de sal

### Preparación:

- 1.- Precalentar el horno a 170°C. Forrar 2-3 placas de horno con papel antiadherente y engrasarlo ligeramente.
- 2.- Batir la mitad del azúcar granulado, el azúcar moreno, la mantequilla y la margarina hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añadir el huevo y seguir batiendo hasta mezclar bien. Añadir la melaza.
- 3.- Tamizar los ingredientes secos tres veces y mezclarlos con la crema de mantequilla.



Refrigerar 30 minutos.

4.- Esparcir el azúcar restante en un plato llano. Hacer bolas con la masa del tamaño de croquetas pequeñas y rebozarlas con el azúcar del plato.

5.- Poner las bolas en las placas a una distancia de 2 cm y presionarlas. Hornear dorándolas por el borde, 12-15 minutos. Dejar reposar 5 minutos, transferirlas a la rejilla a enfriar.

#### VARIANTE

Para hacer **Hombrecillos de Jengibre**, aumentar la cantidad de harina 30 grs. Extender la masa con el rodillo y cortarla con un cortapastas en forma de silueta humana. Decorar con azúcar glaseado.

## GALLETAS DE JENGIBRE



### Ingredientes – para dos docenas

- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de harina
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de canela
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de clavo en polvo
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$  taza de margarina pomada (ablandada a temperatura ambiente)
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de agua
- $\frac{1}{4}$  taza de melaza
- 2 cucharadas más de azúcar

652

### Preparación

Precalentar el horno a 175°C. Cernir juntos la harina, el jengibre, el bicarbonato de sodio, la canela, el clavo y la sal. Dejar a un lado.

En un bowl grande, batir hasta que se convierta en una crema liviana la margarina y la taza de azúcar. Agregar el huevo, el agua y la melaza y batir todo.

Agregar de forma gradual los ingredientes secos a esta mezcla sin dejar de batir. Quedará una masa, que se debe formar en pequeñas pelotas de aproximadamente 2 centímetros de diámetro, y cubrirlas todas con el resto del azúcar. Ponerlas en una asadera sin enmantecar con más o menos tres centímetros de distancia entre una y otra.

Cocinar por aproximadamente 10 minutos (¡recordar que el horno debía estar precalentado!). Luego dejar enfriar en la misma asadera por 5 minutos y retirar. Quedan mejor frías.



## GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE



653

### Ingredientes:

2 tazas de Manteca  
 4 tazas de Harina  
 2 cucharadas de Bicarbonato de sodio  
 2 tazas de Azúcar  
 5 tazas de Avena licuada (primero midela y luego licúala hasta que quede casi en polvo)  
 700 grs de Chispas de chocolate  
 2 tazas de Azúcar Rubia  
 1 cucharada de Sal  
 1 Barra de Chocolate de 225grs rallada  
 4 Huevos  
 2 cucharadas de polvo de hornear  
 Vainilla a gusto  
 3 tazas de Nueces trituradas(opcional)

### Procedimiento:

1. Batir la manteca y las dos azúcares hasta conseguir un mezcla bien cremosa.
2. Añade los cuatro huevos, uno a uno, sin dejar de barir y agrega la vainilla.
3. Ahora añade la harina, avena, sal, el polvo para hornear y el bicarbonato de Sodio, e integrar bien todo.
4. Agrega las chispas y la barra de chocolate rallada junto con las nueces.
5. Con la masa preparada realiza pequeñas bolitas.
6. Colocalas en una bandeja para hornear con una separación de 5 cm. entre si.
7. Hornealas por 10 minutos a 190° C.



## GALLETAS DE COCO



654

### Los Ingredientes que Necesitas:

200 gr. de mantequilla  
 200 gr de azucar  
 120 gr. de coco rallado  
 130 gr. de harina  
 3 claras de huevo

### El método de preparación:

Lo primero es batir las 3 claras por cuatro minutos a velocidad media, reservarlas por separado, batir la manteca y el azúcar por dos minutos, luego añadir todo el coco y la harina, todo esto mezclarlo por 7 minutos aproximadamente a máxima velocidad.

Ahora es el momento de añadir las claras batidas que teníamos por separado y mezclar por unos segundos.

Finalmente con una cuchara o una manga, en porciones separadas poner en una bandeja de horno, de forma que no se junten unas con las otras y luego cocer en el horno a 180 grados por unos 15 minutos.

Pueden hacer un baño de chocolate o similar para que las **galletas** estén bien completas.



## GALLETITAS AL COCHE



655

### Galletitas con chips de chocolate (al coche):

Una y media taza de harina

Media cucharadita de polvo de hornear

Media cucharadita de bicarbonato de sodio

1/4 cucharadita de sal

Media taza de manteca, pomada (a temperatura ambiente)

1/4 taza de azúcar morena

Media taza de azúcar

Un huevo grande

2/3 taza de chips de chocolate

### Preparación:

En un bowl pequeño cernir la harina, el polvo de hornear el bicarbonato de sodio y la sal.

En un bowl grande, hacer una mezcla cremosa con la manteca y los azúcares y luego agregar el huevo, y luego de mezclado, los chips de chocolate.

Mezclar la mezcla seca con la húmeda, verter sobre papel manteca y convertir en un cilindro de aproximadamente 4 centímetros de diámetro (debería quedar de más o menos 30 centímetros de alto).

Poner en la heladera por 3 horas (o idealmente, toda la noche), y luego cortar el cilindro en rodajas de 5 milímetros de grosor, distribuir en una asadera enmantecada y poner en el horno en un día muy caluroso!

Mentira, llevarlo a un horno medio por aproximadamente 40 minutos, aunque yo sugiero vigilarlas lo más posible para hacerlas a gusto.



## GALLETAS ANTIGUAS

Estas galletas son de un cuaderno de recetas antiguo, tanto que he tenido que convertir las medidas del aceite y la harina. Están riquísimas.



### Los ingredientes:

Medio kilo de harina  
 125 gr de azúcar  
 125 ml de leche  
 60 gr de aceite  
 la cáscara de un limón  
 1 huevo  
 Huevo y azúcar moreno para pintar

657

### Preparación:

Se hace un volcán con la harina y el azúcar. Se incorpora la leche, el aceite, la ralladura del limón y el huevo, y se amasa hasta obtener una masa homogénea.

Se extiende con el rodillo y se corta al gusto. Se pintan con huevo y se rocían con azúcar moreno. Y ya están listas para entrar en el horno, precalentado a 160°, y se dejan hornear hasta que estén doradas.

Con estas cantidades salen unas 40.





## GALLETAS DE INCA CON SÉSAMO



### **Ingredientes**

440 gramos de harina blanca, 220 gramos de harina integral, 200 gramos de aceite de oliva suave, 220 gramos de agua mineral, 30 gramos de levadura de panadero, 5 gramos de sal y 45 gramos de semillas de sésamo.

658

### **Elaboración**

Nosotros las hemos hecho con Thermomix, pero se pueden hacer igual de forma manual. Vertemos en el vaso del robot la mitad del agua y la levadura, ponemos 1 minuto, 37° C a Velocidad 2. Añadimos el resto de agua y el aceite y mezclamos medio minuto más.

A continuación incorporamos la harina, la blanca y la integral, la sal y las semillas de sésamo (sin tostar) y amasamos durante 6 o 7 minutos a Velocidad Espiga. Retiramos la masa del vaso del robot, hacemos una bola y la dejamos reposar en un bol ligeramente engrasado hasta que doble su volumen.

Nosotros dejamos levar una hora y media aproximadamente (mientras preparábamos otras masas para hacer pan), entonces disponemos la masa en la superficie de trabajo ligeramente enharinada y desgasificamos. Amasamos con el rodillo enharinado dejando una masa bien fina y con un cortapastas pequeño, vamos cortando para formar las quelitas.

Disponemos un silpat o papel de horno en la bandeja y colocamos las galletas dándoles un poco de forma ovalada, después pinchamos con un tenedor en el centro de cada galleta.

Llenarás dos bandejas. Nosotros aprovechamos para hacer unos picos y una barrita de pan muy sabrosa.

Introducimos las bandejas en el horno precalentado a 190° C y retiramos cuando se hayan dorado, unos 20 minutos, dejamos enfriar y disfrutarlas solas o acompañadas.



# PIE OPAY

## GALLETAS UNIVERSALES

**INGREDIENTES:**

- 2 tazas de azucar
- 2 tazas de Harina
- un poco de Canela en polvo
- una cucharadita de levadura
- 1 barra de Margarina
- 1 huevo
- lo que usted quiera ponerle (chocolate, botonetas, anis, etc.)

659

**PREPARACION:**

Pone la harina en un recipiente y desaga la margarina en la harina (hagalo con un tenedor y la harina a temperatura ambiente) ya desecha le agrega la azucar y agregele el Agua necesaria para la masa mezcle todos los ingredientes y cuando tenga la masa hagala bolitas y metalas en una charola opcionalmente engrasada, deje en el horno el tiempo necesario saquelas y dejelas enfriar un tiempo y despues a comer.



## GALLETAS CON PASAS

**Ingredientes:**

150 gramos de pasas  
3 huevos  
100 gramos de mantequilla  
125 gramos de azúcar  
200 gramos de harina  
cognac o ron.

660

**Preparación:**

Poner las pasas en remojo con el cognac y reservamos. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente para que se ablande y después la mezclamos con el azúcar, cuando quede una pasta blanca añadimos los huevos batidos uno a uno. Añadimos las pasas, el cognac y la harina y trabajamos la pasta hasta que quede con una textura homogénea, ni demasiado líquida ni espesa.

Mientras calentamos el horno a 180 °C, colocamos una silk-pad (lámina en la que no se pegan los alimentos) sobre una placa de horno y disponemos encima bolitas de masa de galleta con la ayuda de una cuchara de postre, dejando espacio entre ellas, ya que cuando entran en contacto con el calor del horno se expanden y se pueden pegar unas con otras.

Ponemos las galletas a cocer en la parte superior del horno durante unos 20 a 30 minutos y cuando estén doradas, las retiramos y dejamos enfriar antes de comerlas.

Consejo: cuando se emplean pasas en platos en que hay líquido de cocción (estofado), la fruta absorbe parte la humedad del guiso y se ablanda. Por el contrario, en preparaciones en seco hay que hidratarlas sumergiéndolas en alcohol, poniéndolas en remojo, o envolviéndolas en un trapo húmedo una noche.



## GALLETAS DE COCO

**Ingredientes:**

250 gramos de harina  
2 cucharadas de levadura  
100 gramos de coco rallado  
100 gramos de mantequilla pomada  
100 gramos de azúcar  
2 cucharadas de azúcar avainillada  
2 huevos grandes

661

**Preparación:**

Mezcla el azúcar con el avainillado y trabájalo con la mantequilla reblandecida hasta que quede esponjosa. Agrega a continuación la harina, la levadura y el coco.

Bate los huevos y viértelos sobre la preparación anterior y amasa hasta lograr mezclar bien los ingredientes.

Unta con aceite el papel de horno que pondrás sobre la bandeja para hornear y empieza a hacer porciones de masa dándoles una forma redonda y plana. Disponlas en la bandeja dejando un poco de distancia entre galletas.

Introduce la bandeja en el horno precalentado a 180° C durante 10-15 minutos y retíralas para que no queden muy secas.

Déjalas enfriar y disfrútalas como más te gusten.



## GALLETAS DE LIMÓN

**Ingredientes:**

250 gramos de harina  
50 gramos de mantequilla  
1/2 limón  
100 gramos de azúcar  
3 cucharadas de leche  
1 huevo  
10 gramos de levadura

662

**Modo de preparación:**

En un recipiente se mezcla bien el azúcar con el huevo, se añaden tres cucharadas de leche y la mantequilla previamente derretida. Se trabaja bien la pasta y se va añadiendo poco a poco la harina mezclada con la levadura, sin parar de trabajarla, y el zumo del medio limón. Se amasa muy bien, hasta que quede fina y estén todos los ingredientes perfectamente unidos. Se estria con el rodillo, procurando que quede bien fina, y se corta en reondeles con ayuda de un vaso de vino o molde redondo; se decoran con una almendra pelada en el centro. Se colocan en bandeja engrasada, procurando que no queden muy juntas, y se meten al horno bien caliente durante diez o quince minutos



## GALLETAS VIENESAS DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

260 grs. de harina.  
250 grs. de mantequilla.  
100 grs. de azúcar glas.  
30 grs. de cacao en polvo.  
2 claras de huevo.  
Una pizca de sal.

663

### Elaboración:

Tamizamos la harina con el cacao. Con una cuchara de madera trabajamos la mantequilla hasta que esté muy cremosa y blanda, a punto de pomada; añadimos a la mantequilla el azúcar glas y la sal, mezclamos bien hasta obtener una textura homogénea. Batimos ligeramente las claras de huevo y poco a poco las incorporamos a la mezcla de mantequilla. A esta preparación le vamos añadiendo poco a poco la mezcla de harina y cacao; mezclamos bien todos los ingredientes pero sin trabajar la masa demasiado. Ponemos sobre la bandeja de horno papel de hornear; rellenamos una manga pastelera y con una boquilla rizada del nº 9 dibujamos las galletas, dejando un espacio entre cada galleta. Hornemos a 180° durante 12 minutos.

### Precisiones:

La mantequilla tiene que estar muy blanda para trabajarla bien. Una vez rellena la manga pastelera al principio puede que cueste un poco extraer la masa si ha quedado muy consistente, cogiendo la manga con el calor de las manos se ablanda y es más fácil formar las galletas.



## GALLETAS DECORADAS SABOR MANTEQUILLA



### Ingredientes

1/2 kilo + 1/2 taza de harina LA PERLA (600 GRAMOS)  
 1/2 cucharadita de Rexal (Baking Powder, pero si no lo tienen no es necesario)  
 2 barras de mantequilla LA GLORIA de color verde (sin sal) (de 90 gramos c/u)  
 1 lata de leche condensada LA LECHERA  
 1 huevo

664

**Para 20 porciones**

### Preparación

Todos los ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente. Primero cernimos la harina, en un tazón... Mezclamos la harina y el rexal, hacemos una fuente y agregamos la lechera, 2 barras de mantequilla y el huevo, amasamos hasta mezclar muy bien todos los ingredientes. Ya que este lista la masa, la guardamos en una bolsita y la refrigeramos unos 10 min, después sacamos y empezamos a hacer bolitas (como si fuéramos a hacer tortillas de harina, y extendemos, (viendo que la masa tenga 1 cm o 1.5 cm mas o menos, para que podamos meter el palito de bambu y no se parta), después con tus cortadores vas sacando las figuras. Antes de hornear precalentamos el horno 15 min a 180 grados. Colocas en tu bandeja las galletas cuidando que no esten muy pegadas, ya que esponjan y se pueden unir a las otras... horneas de 10 a 12 min, o hasta que se vean doraditas. Sacas del horno y colocas el palito de bambu, y las pones a enfriar en rejillas, Ya completamente frias comienzas a decorar....

### **BETUN PARA DECORAR**

**Ingredientes:**

- 2 claras de huevo.
- 3 ½ Tazas de azúcar glass cernida.
- 2-3 Limones en jugo.

***Preparación:***

Las claras se baten hasta levantarlas, enseguida se agrega el azúcar glass poco a poco y por ultimo el jugo de los limones.

El betún se reparte en platitos y se pinta de acuerdo a los colores que vamos a utilizar. (Colores vegetales, pueden ser en gel (yo uso de gel marca colorisma) o líquidos (mi hermana usa marca deiman), y también necesitaras la duya del # 1. No dejes el betun muy aguado... tiene que ser un punto medio.



## GALLETAS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS



### Ingredientes:

- 1 taza de almendras blanqueadas, picadas
- 1 taza de azúcar
- 2 oz de chocolate, picado
- 3 claras de huevo
- 1/2 cdita de extracto de vainilla
- 1/4 cdita de extracto de almendra

666

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 160°C (320°F).

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Mezclar** las almendras con el azúcar, las claras de huevo y los extractos de vainilla y de almendras.

**Agregar** el chocolate y mezclar

**Colocar** bolitas de pasta en bandejas para hornear con papel encerado.

**Untar** cada bolita con poca agua y tamizar una fina capa de azúcar en polvo sobre ellos.

**Hornear** durante 12 minutos.

## GALLETAS CON CHOCOLATE CHIPS



### Ingredientes:

190 g de harina  
125 g de mantequilla  
90 g de azúcar  
60 g de cocoa amarga en polvo  
30 g de chocolate chips  
1 huevo  
1 cda de vainilla

667

### Preparación:

**Cremar** la mantequilla con el azúcar.

**Agregar** los huevos, la vainilla y los chocolates chips.

**Incorporar** la harina en velocidad baja.

**Estire** la masa en una superficie enharinada.

**Cortar** la masa con un cortador de galletas.

**Colocar** las galletas en una bandeja para hornear enharinada.

**Hornear** a 170°C (350°F) por 20 minutos.



## GALLETAS DE CHOCOLATE CON CARAMELO Y COCO



### Ingredientes:

- 1 1/2 taza de coco rallado
- 1 taza de caramelos hojaldrados
- 3/4 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/4 taza de mantequilla, en trozos
- 360 g de chispas de chocolate
- 2 huevos, batidos
- 1 cdita de vainilla
- 1/4 cdita de polvo para hornear
- 1/4 cdita de sal

668

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Mezclar** la harina con el polvo para hornear y la sal.

**Derretir** 1 taza de las chispas de chocolate con la mantequilla en el microondas.

**Agregar** el azúcar morena, los huevos y la vainilla y batir bien.

**Añadir** la mezcla de la harina, el coco, los caramelos y el resto de las chispas de chocolate.

**Colocar** porciones de 1 cda de masa separadas entre sí en una bandeja engrasada.

**Hornear** por 20 minutos.

## PIE DE CEREZAS



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 4 cucharadas de maicena
- 1 pizca de sal
- 2 ½ libras de cereza, partidas a la mitad, sin semilla
- 1 masa básica para pie
- 1 yema de huevo mezclada con 2 cucharadas de leche
- Helado de vainilla para acompañar el pie

### Preparación:

1. Cubre el fondo de un molde redondo para pie con la mitad de la masa. Refrigerar hasta la hora de usar. Precalienta el horno a 375F.

Historia continua abajo

2. En un tazón mezcla el azúcar, maicena y sal. Agrega las cerezas y mezcla todo muy bien, cuidadosamente. Vierte dentro del pie y cubre con la otra mitad de la masa. Con una brocha unta el huevo mezclado con la leche sobre la corteza y hornea por 20 minutos, baja la temperatura a 325F y hornea 30 minutos más.

3. Deja reposar por lo menos 1 hora antes de cortar y servir. Acompaña con helado de vainilla.



# GALLETITAS SALADAS

(Duran hasta un mes luego de cocidas)

## GALLETAS MARINERAS



### Ingredientes:

1 Kg. de harina 400 gramos de agua  
 150 gramos de óleo o grasa  
 350 gramos de masa madre  
 25 gramos de sal  
 30 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 50 gramos de levadura de cerveza

669

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza, cortar en bollitos del tamaño de medio huevo, arriba de una mesa untada con aceite, dejar descansar media hora, luego mojar la base de los bollitos en aceite, y estirarlos con un palote, del grosor de una moneda, y colocar los discos en una asadera sin enmantecar y empolvoreada con harina de maíz o pan rallado, empolvorear por encima de los discos con harina de maíz o pan rallado, se tapan con un nylon, y cuando leven, se pican con un cuchillo (6 o 7 piquetes) a cada galleta, y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente

## GRISSINES

**Ingredientes:**

500 gramos de masa madre  
1 litro de agua  
400 gramos de manteca  
50 gramos de sal  
125 gramos de azúcar  
100 gramos de levadura  
2 kilos de harina

670

**Procedimiento**

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa, (más bien blanda) parecida a la de pizza. Cortar en bastoncitos, (del largo, ancho y alto de una lapicera), después estirarlos a mano de una longitud, de unos 45 cm. y ponerlos en una asadera enmantecada de 45 cm. de ancho (En dicha asadera pasarle un trocito de manteca frío, en los bordes para que las puntas de los grissines se peguen en ella, y no revenga la masa) Se tapan con un nylon, y cuando levan, cortarlos a la mitad, te quedaran 2 grissines de 22,5 cm. y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente.



## GRISSINES SIN SAL

**Ingredientes:**

½ de madre  
1 litro de agua  
400 gramos de manteca  
60 gramos de azúcar  
60 gramos de harina de malta  
50 gramos de levadura  
2 kilos de harina

671

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa, (más bien blanda) parecida a la de pizza. Cortar en bastoncitos, (del largo, ancho y alto de una lapicera), después estirarlos a mano de una longitud, de unos 45 cm. y ponerlos en una asadera enmantecada de 45 cm. de ancho (En dicha asadera pasarle un trocito de manteca frío, en los bordes para que las puntas de los grissines se peguen en ella, y no revenga la masa) Se tapan con un nylon, y cuando levan, cortarlos a la mitad, te quedaran 2 grissines de 22,5 cm. y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente.

## GRISSINES SIN SAL CON SALVADO



### Ingredientes:

½ de madre  
 1 litro de agua  
 400 gramos de manteca  
 60 gramos de azúcar  
 60 gramos de harina de malta  
 50 gramos de levadura  
 2 kilos de harina  
 150 gramos de harina de Salvado

672

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa,( más bien blanda) parecida a la de pizza. Cortar en bastoncitos, (del largo, ancho y alto de una lapicera), después estirarlos a mano de una longitud, de unos 45 cm. y ponerlos en una asadera enmantecada de 45 cm. de ancho.(En dicha asadera pasarle un trozito de manteca frío, en los bordes para que las puntas de los glissines se peguen en ella, y no revenga la masa) Se tapan con un nylon, y cuando levan, cortarlos a la mitad, te quedaran 2 grissines de 22,5 cm. y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente.



## GRISSINES CON SALVADO



### Ingredientes:

½ kilo de madre  
 1 litro de agua  
 400 gramos de manteca  
 50 gramos de sal  
 125 gramos de azúcar  
 100 gramos de levadura  
 2 kilos de harina  
  
 150 gramos de harina de Salvado

673

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa,(más bien blanda) parecida a la de pizza. Cortar en bastoncitos, (del largo, ancho y alto de una lapicera), después estirarlos a mano de una longitud, de unos 45 cm. y ponerlos en una asadera enmantecada de 45 cm. de ancho.(En dicha asadera pasarle un trocito de manteca frío, en los bordes para que las puntas de los glissines se peguen en ella, y no revenga la masa) Se tapan con un nylon, y cuando levan, cortarlos a la mitad, te quedaran 2 grissines de 22,5 cm. y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente

## MARINERITAS



### Ingredientes:

1 Kg. de harina  
 400 gramos de agua  
 150 gramos de óleo o grasa  
 350 gramos de masa madre  
 25 gramos de sal 30 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 50 gramos de levadura de cerveza

674

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza, empolvar una mesa con harina de maíz o pan rallado, estirar la masa, mas bien fina (un poco mas fina que el grosor de una moneda) , y colocar la masa arriba del pan rallado o harina de maíz, Ahora pintamos la masa ya estirada con aceite, y la empolvamos con harina de maíz o a pan rallado. Cortamos la masa en cuadrados de 5 cm. x 5 cm. Colocamos los cuadrados en una asadera sin enmantecar. Se tapan con un nylon, y cuando leven, se pican con un cuchillo (3 o 4 piquetes) a cada galleta, y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente.



## GALLETA CUBANA

**Ingredientes:**

1 kilo de harina  
450 gramos de agua  
20 gramos de sal  
30 gramos de leche en polvo  
150 gramos de óleo  
50 gramos de harina de malta  
200 gramos de masa madre  
50 gramos de levadura.

675

**Procedimiento**

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza, se deja levar hasta que la masa duplique su tamaño. Luego estirar la masa (con la ayuda de un palo de amasar) hasta que quede del grosor de una moneda o un poco mas fina. Después empolvar una mesa con pan rallado y colocar la masa estirada arriba del pan rallado. Pintar la masa con aceite y empolvar con pan rallado, o sea que quedaría pan rallado por abajo y por arriba. Cortar con un molde circular de unos 5 cm. de diámetro. Colocar los discos en una asadera sin enmantecar, se tapan con un nylon, y cuando leven, se pican con un cuchillo (4 o 5 piquetes) a cada galleta, y se cocinan en horno mas bien frío (140°), por 40 minutos aproximadamente

## GALLETA DE AGUA



### Ingredientes:

2 kilos de harina

80 gramos de sal

20 gramos de levadura

1 litro de agua

Empaste

400 gramos de harina

676

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con harina y cerrarla como un libro (a esto se le llama media vuelta). Repetir este paso 3 veces más, o sea que lleva en total 4 medias vueltas empolvadas con harina.( entre vuelta y vuelta esperar unos minutos para que la masa pierda un poco de fuerza y no se revenga). Después darle otras 2 medias vueltas, pero esta vez sin harina en el medio. Después de darle la última media vuelta estirar la masa del grosor de media moneda,(bien finita), cortar con un molde rizado y circular de 4 cm. de diámetro, y picar bien con un cuchillo (de 20 a 25 piquetes) a cada galleta. Colocar los discos en una asadera sin enmantecar. Se tapan con un nylon y luego de media hora, se cocinan en horno medio 170° durante 20 minutos aproximadamente.



## GALLETA DE SÉMOLA



### Ingredientes:

1 kilo de harina  
 300 gramos de masa madre  
 30 gramos de sal  
 200 gramos de grasa  
 25 gramos de azúcar  
 25 gramos de harina de malta  
 350 gramos de agua  
 30 gramos de levadura.  
 Empaste  
 100 gramos de grasa  
 200 gramos de harina (mezclar estos 2 ingredientes con los dedos, no mezclar mucho, que quede grumoso)

677

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Una vez estirada colocarle arriba el empaste y darle 8 medias vueltas (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa). Estirar la masa del grosor de una moneda, cortar con un corta pastas o molde redondo de unos 5 cm. de diámetro, picar bien con un cuchillo (20 a 25 piquetes) a cada galleta. Colocar los discos en una asadera sin enmantecar, empolvada con pan rallado, y empolvar los discos por arriba, también con pan rallado, se cocinan en horno medio 170° durante 25 minutos aproximadamente.

## GALLETA DE QUESO



### Ingredientes:

500 gramos de queso roquefort  
 1 kilo de harina  
 20 gramos de levadura  
 200 gramos de agua  
 50 gramos de manteca  
 200 gramos de masa madre  
 30 gramos de sal  
 Empaste  
 400 gramos de harina

678

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 4cm. x 4 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno mas bien frío a 140° por 30 minutos aproximadamente



## PIE DE NARANJA



### Para la masa:

250g de harina 0000 (tamizada)

170g de manteca fría

120g de azúcar

ralladura de 1 naranja

1 yema

Esencia de naranja:

Agua cantidad necesaria

### Para el relleno:

240g de manteca

6 yemas

200g de azúcar

Jugo de 2 limones

Jugo de 3 naranjas

Ralladura de 1 naranja

5g de gelatina sin sabor

### Merengue italiano:

5 claras

400g de azúcar

80cc de agua

El jugo de ½ limón

## GALLETA DE CEBOLLA



### Ingredientes:

400 gramos de cebolla picada bien chiquita (o pasada por procesadora)  
 1 kilo de harina 30 gramos de sal  
 100 gramos de manteca  
 50 gramos de harina de malta  
 50 gramos de azúcar 30 gramos de levadura  
 200 gramos de masa madre (no lleva agua)  
 Empaste  
 400 gramos de harina

679

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 4cm. x 4 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno más bien frío a 140° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETAS ABIZCOCHADAS



### Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 30 gramos de sal
- 200 gramos de grasa
- 25 gramos de azúcar
- 25 gramos de harina de malta
- 350 gramos de agua
- Empaste
- 100 gramos de grasa
- 200 gramos de harina (mezclar estos 2 ingredientes con los dedos, no mezclar mucho, que quede grumoso)

680

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Una vez estirada colocarle arriba el empaste y darle 8 medias vueltas (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa). Estirar la masa del grosor de una moneda, cortar en cuadrados, con un cuchillo de de unos 4 cm. x 4 cm., picar bien con un cuchillo (20 a 25 piquetes) a cada galleta. Colocar los cuadrados en una asadera sin enmantecar, empolvada con pan rallado, y empolver los cuadrados por arriba, también con pan rallado, se cocinan en horno medio 170° durante 25 minutos aproximadamente

## GALLETA SIN SAL



### Ingredientes:

400 gramos de masa madre  
 300 gramos de agua  
 300 gramos de grasa  
 100 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 20 gramos de levadura  
 1 kilo de harina.  
 Empaste  
 400 gramos de harina

681

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 4 cm. x 4 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETAS DE MAICENA



### Ingredientes:

500 gramos de harina  
 500 gramos de maicena  
 300 gramos de masa madre  
 30 gramos de sal  
 200 gramos de grasa  
 25 gramos de azúcar  
 25 gramos de harina de malta  
 350 gramos de agua  
 30 gramos de levadura.  
 Empaste  
 100 gramos de grasa  
 200 gramos de maicena (mezclar estos 2 ingredientes con los dedos, no mezclar mucho, que quede grumoso)

682

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Una vez estirada colocarle arriba el empaste y darle 8 medias vueltas (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa). Estirar la masa del grosor de una moneda, cortar con un corta pastas o molde redondo de unos 5 cm. de diámetro, picar bien con un cuchillo (20 a 25 piquetes) a cada galleta. Colocar los discos en una asadera sin enmantecar, empolvada con pan rallado, y empolvar los discos por arriba, también con pan rallado, se cocinan en horno medio 170° durante 25 minutos aproximadamente. (Maicena y Almidón de Maíz es el mismo producto)

## GALLETA DE AJO



### Ingredientes:

400 gramos de masa madre

300 gramos de agua

300 gramos de grasa

100 gramos de azúcar

50 gramos de harina de malta

20 gramos de levadura 1 kilo de harina

120 gramos de ajo en escamas deshidratado.

Empaste

400 gramos de harina

683

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 3 cm. x 3 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETA SIN SAL, CON GLUTEN Y SALVADO



### Ingredientes:

400 gramos de masa madre  
 300 gramos de agua  
 300 gramos de grasa  
 100 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 20 gramos de levadura  
 1 kilo de harina  
 25 gramos de Salvado  
 30 gramos de gluten.  
 Empaste  
 400 gramos de harina

684

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar con un molde ovalado de 5 cm. x 4 cm. de diámetro. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETA VOLADORA



### Ingredientes:

1 kilo de harina  
 300 gramos de agua  
 1 pocillo de café de aceite  
 30 gramos de sal  
 200 gramos de masa madre  
 50 gramos de harina de malta  
 20 gramos de azúcar  
 20 gramos de levadura.  
 Empaste  
 400 gramos de harina

685

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar con un cortapastas o u un molde redondo de 4 cm. de diámetro. Luego poner los discos en una asadera sin enmantecar. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETA DE APIO



### Ingredientes:

400 gramos de masa madre  
 300 gramos de agua  
 300 gramos de grasa  
 100 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 20 gramos de levadura  
 1 kilo de harina  
 400 gramos de apio picado bien chiquito (o picado en la procesadora)  
 Empaste  
 400 gramos de harina

686

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recuerda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 4 cm. x 4 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETA DE AJO



### Ingredientes:

400 gramos de masa madre  
 300 gramos de agua  
 300 gramos de grasa  
 100 gramos de azúcar  
 50 gramos de harina de malta  
 20 gramos de levadura  
 1 kilo de harina  
 120 gramos de ajo en escamas deshidratado  
 aceite de oliva cantidad necesaria  
 Empaste  
 400 gramos de harina

687

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes (salvo el aceite de oliva) hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar en cuadraditos de 4 cm. x 4 cm. Luego poner los cuadraditos en una asadera sin enmantecar y hacerle con un cuchillo 2 piquetes a cada galleta. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente



## GALLETAS PRIMAVERA



### Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 300 gramos de óleo o grasa
- 25 gramos de sal
- 30 gramos de harina de malta
- 150 gramos de masa madre
- 300 gramos de agua.
- Empaste
- 400 gramos de harina

688

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Dejar reposar envuelta la masa en un nylon, hasta que duplique su tamaño. Luego proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía. Forrar una asadera enmantecada con la masa, luego proceder a picar bien la masa y pintar la masa con aceite de oliva, cortar con un cuchillo la masa en cuadraditos, y sin levar se cocina a horno caliente a 200°. Otra opción es antes de colocarlas al horno empolvarlas con azúcar.

**Preparación:**

Colocar en un bol la manteca, harina y azúcar. Trabajar con un cornet, no demasiado. Luego agregar la ralladura, la yema, esencia y si lo necesita, incorporar un chorro de agua fría. `

Tapar con film y llevar a la heladera 30 minutos.´

Forrar una tartera, llevar nuevamente a la heladera 10´ y hornear. Por otro lado colocar en un perol a baño de María, manteca, yemas, azúcar, jugo y ralladura de naranja y el jugo de limón. Revolver en forma de ocho durante 15 minutos aproximadamente (trabajar con cuchara de madera.) Una vez fría, colocarle la gelatina previamente hidratada en agua fría y disuelta a baño de María. `

Colocar esta crema sobre la base de tarta cocida fría. Hacer el merengue italiano o cocido (ver masas básicas) con una manga con pico rizado cubrir la crema de naranjas con el merengue italiano. `

Si se desea, gratinar o quemar en un horno fuerte o con un soplete.



## GALLETAS DE SALVADO



### Ingredientes:

1 kilo de harina  
 250 gramos de harina de salvado  
 200 gramos de manteca  
 100 gramos de azúcar  
 200 gramos de masa madre  
 1 cucharadita de té de cacao en polvo amargo  
 20 gramos de levadura 40 gramos de sal  
 500 gramos de agua  
 Empaste  
 400 gramos de harina

689

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego de amasada esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 6 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 10 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar con un cortapastas o u un molde redondo de 4 cm. de diámetro. Luego poner los discos en una asadera empolvada con harina de salvado sin enmantecar y también empolvar arriba de los discos con harina de salvado. Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente. Podes sustituir el Salvado por Harina Integral, o por Germen de Trigo, o por Avena Molida, o por Centeno, etc.

## GALLETAS SUIZAS



### Ingredientes:

1 kilo de harina

600 gramos de agua

80 gramos de maicena o fécula de maíz

100 gramos de óleo o grasa

20 gramos de harina de malta

20 gramos de levadura

30 gramos de sal.

Amasar, dejar puntear no se hojaldran se pican se cocinan sin puntear.

690

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza, dejar reposar la masa, envuelta en un nylon, hasta que duplique su tamaño, luego estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía, cortar con un cortapastas o u un molde redondo de 4 cm. de diámetro, después se pican (4 o 5 piquetes por galleta). Cocinar en horno moderado a 170° por 30 minutos aproximadamente.



## GALLETAS DE VERMOUTH (BASTANTES SALADAS)



### Ingredientes:

2 kilos de harina  
 40 gramos de bicarbonato de sodio  
 40 gramos de harina de malta  
 40 gramos de pimienta 60 gramos de sal  
 300 gramos de manteca 800 gramos de agua  
 500 gramos de masa madre  
 Empaste

400 gramos de harina

691

### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa más dura que la de pizza. Luego esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa. Empolvar la masa con 100 gramos de harina y darle media vuelta, repetir este proceso 3 veces más, o sea, lleva 4 medias vueltas con 100 gramos de harina en cada media vuelta, luego darle 4 medias vueltas mas, pero esta vez sin harina (recorda que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa) en total son 8 medias vueltas. Estirar la masa del grosor de una moneda, o más finita todavía. Forrar una asadera enmantecada con la masa, luego proceder a picar bien la masa y pintar la masa con agua salada, cortar con un cuchillo la masa en cuadraditos, y sin levar se cocina a horno caliente a 200°.



## TOSTADAS DE GLUTEN



### Ingredientes:

700 gramos de harina  
100 gramos de gluten  
250 gramos de agua  
20 gramos de sal  
30 gramos de glucosa  
100 gramos de manteca  
20 gramos de levadura  
2 huevos.



### Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa parecida a la masa de pizza. Luego esperar 15 minutos y proceder a estirar la masa, después cortar la masa al medio y arrollarla para formar 2 panes largos (tipo bagette) de 5 cm de diámetro y el largo de la asadera enmantecada que vas a usar. Dejar levar tapados con un nylon hasta que dupliquen su tamaño (no más). Cocinar a Horno moderado 180° durante 40 minutos aproximadamente. Cuando se enfríen guárdalos en la heladera envueltos en nylon por 5 horas. Ahora corta los panes en rebanadas tipo tostadas, ponlos en una asadera y vuelve a cocinar en horno moderado 180° durante 5 minutos aproximadamente. Antes de mandarlas al horno, puedes untarlas con chimichurri, pesto, aceite con ajo, etc.



# GALLETITAS DULCES

## NIDOS DORADOS



230 gramos de manteca  
230 gramos de azúcar  
4 huevos  
230 gramos de harina  
medio paquete de levadura  
la cáscara rallada de 2 naranjas  
El jugo de 2 naranjas

### ***Para decorar:***

300 gramos de almíbar  
3 naranjas (el jugo)  
150 gramos de confites

### **Procedimiento**

Colocar la manteca en un bol, batir hasta que esté cremosa, agregar el azúcar.

Mezclar bien los ingredientes.

Incorporar los huevos de a uno por vez.

Agregar luego la harina, la ralladura de las cáscaras de naranjas y mezclarlo con el jugo de las mismas.

Verter la pasta en 12 pequeños moldes enmantecados y enharinados.

Cocinar en horno moderado durante 20 minutos. Una vez cocidos desmoldar en fuente, rociarlos con almíbar mezclado con el jugo de naranjas y decorar con los confites.

## MORENITOS



### Ingredientes:

- 140 gramos de manteca
- 50 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 gramos de harina
- 1 cucharada de cocoa en polvo

694

### Procedimiento

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema.

Agregar la esencia, la cocoa y la harina previamente tamizada. Mezclar bien.

Formar con la masa dos rollos de 3 centímetros de diámetro.

Envolver los rollos por separado en papel manteca, poner en el congelador durante 1 hora.

Pasado éste tiempo, retirar los rollos del congelador, quitarles el papel.

Cortarlos en rodajas de medio centímetro de espesor, pintar cada rodaja con huevo batido y espolvorearlas con azúcar.

Cocer sobre placas limpias en horno regular de 6 a 8 minutos.

NOTA: Guardados en latas bien cerradas se conservan varios días.



# STRUDEL

## STRUDEL DE CEREZAS



696

### INGREDIENTES

#### Masa

- 3 cucharadas de azúcar
- 130 gramos de manteca o margarina
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 2 y 1/2 tazas de harina (300 gramos)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear o leudante

#### Relleno

- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1 taza de agua (250cc.)
- 3/4kg de cerezas
- 1 trozo de canela en rama
- 50 gramos de manteca o mantequilla
- 100 gramos de sémola
- 1 huevo
- 1/2 taza de crema de leche o nata (125cc.)

### PREPARACIÓN

Masa. Poner en un tazón la manteca cortada en trozos y a temperatura ambiente. Mezclarla hasta formar una crema y luego agregarle el azúcar agitando con energía para quebrar los cristales del azúcar e incorporarla a la manteca. Incorporar la esencia de vainilla y el huevo previamente mezclado. Aparte tamizar la harina junto con el polvo de hornear y agregar suavemente al batido anterior hasta formar un bollo sin amasar, solo uniendo.



Envolverla en papel film o en bolsa plástica y llevar a descansar a la heladera durante una hora o hasta que la masa esté bien fría y dura.

Relleno. Lavar las cerezas y quitarles el carozo. Ponerlas en una cacerola junto con la canela, el azúcar y el agua. Llevarlas al fuego y cuando levanta el hervor retirarlas y escurrirlas.

Poner en una sartén la manteca y llevar al fuego hasta que se derrita.

Agregar la sémola, siempre revolviendo para que absorba la manteca, dejarla hasta que dore un poco.

Retirar y agregar el huevo mezclando rápidamente para que se integre.

Por último agregar la crema de leche.

Estirado de la masa. Estirar la masa con ayuda de un palote hasta que esté bien fina.

Pintar la masa con manteca derretida y luego distribuir la mezcla de la sémola dejando libre los bordes.

Distribuir las cerezas y primero doblar los bordes hacia adentro y luego comenzar a arrollar con cuidado, ajustar bien los bordes y apoyar sobre una placa enmantecada.

Pintar con yema toda la superficie y llevar a horno moderado durante 40 minutos aproximadamente o hasta que esté cocido y dorado.

Retirar y espolvorear con azúcar impalpable, glas, pulverizada.

## STRUDEL DE DULCE DE MEMBRILLO CON ALMENDRAS



698

### Masa de strudel

2 y 1/2 tazas de harina (300 gramos)

pizca de sal

1 huevo

1/2 taza de agua tibia (125cc.)

60 gramos de manteca

### ingredientes del relleno

300 gramos de dulce de membrillo

ralladura de un limón

1/4 taza de jugo de limón

200 gramos de galletitas molidas

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

50 gramos de manteca derretida

1 cucharadita de canela

100 gramos de almendras trituradas

### PREPARACIÓN

Cortar en trozos el dulce de membrillo, ponerlo en una cacerolita con una cucharada de agua.

Llevar a fuego suave hasta disolver.

Retirar y agregar el jugo de limón y la ralladura, la canela, las galletitas molidas,



## ORANGE PIE



474

**Porciones: 14**

### INGREDIENTES

#### Masa de tarta

- 1 y 1/2 taza de harina ( 180 gramos )
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- pizca de sal
- 100 gramos de manteca
- 1 huevo
- 1 yema
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de coñac o cualquier licor o leche

#### Relleno

- 5 yemas
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor (14 gramos)
- 3 cucharadas de almidón de maíz (chuíño, fécula)
- 50 gramos de manteca (mantequilla)
- 5 claras
- 1/2 taza de azúcar

#### Merengue

- 3 claras
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de azúcar impalpable ( glas, pulverizada )
- cascaritas de naranja abrillantadas

la manteca, el azúcar y las almendras trituradas.

Revolver bien hasta lograr una pasta húmeda, si fuera necesario, agregar un poco más de manteca.

Masa. Estirar la masa bien fina, primero con el palote y luego con las manos.

Pintar toda la masa con manteca derretida y extender el relleno procurando dejar libre los bordes, hasta 3cm.

Arrollar con la ayuda del repasador y poner sobre placa enmantecada. Llevar a cocinar a un horno moderado durante 30 minutos.

Unos minutos antes de retirar del horno, pintar la superficie con yema de huevo y una cucharada de agua y espolvorear con azúcar.



## STRUDEL DE MANZANAS



700

### Porciones 12

#### INGREDIENTES

Masa de strudel, ver en Categoría de Masas básicas para encontrar la receta.

#### Relleno

1kg de manzanas de cáscara verde

1 taza de sémola

½ taza de almendras molidas

50 gramos de manteca derretida a baño María

3 cucharadas de ron

1/2 cucharadita de canela

3 cucharadas de azúcar

1 taza de pasas de uva

#### PREPARACIÓN

Dorar la sémola y las almendras en la manteca y distribuir las sobre la masa en forma pareja sin llegar a los bordes.

Pelar, quitar las semillas a las manzanas y cortarlas en forma de gajos bien finas. Mezclarlas con el ron, la canela, el azúcar y las pasas.

Volcar esta mezcla sobre la masa.

Levantar el repasador de los dos lados para hacer que la masa se enrolle suavemente.

Con cuidado tomar con ambas manos el arrollado y ponerlo en una placa para horno untada con manteca.

Pintar con leche y cocinar 40 minutos en horno apenas moderado.  
Se puede servir caliente o tibio espolvoreado con azúcar impalpable.



## STRUDEL DE RICOTA CON PERAS Y FRUTILLAS



702

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

#### Masa

- 3 tazas de harina (360 gramos)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 taza de aceite
- 1/2 taza de agua caliente

#### Relleno

- 300 gramos de ricota
- 1/2kg de peras
- jugo de medio limón
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1/2kg de frutillas chicas
- 1 taza de azúcar

#### Crema

- 1 y 1/2 taza de leche caliente
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 taza de harina
- 50 gramos de manteca

### PREPARACIÓN

Masa. Poner en un bol la harina cernida junto con el polvo de hornear.

Agregar el azúcar y mezclar.

Agregar de golpe el aceite junto con el agua caliente.



Formar rápidamente un bollo y dejar descansar fuera de la heladera mientras se prepara el relleno.

Relleno. Pelar las peras, cortarlas en cubos, agregarle la taza de azúcar y rociarlas con jugo de limón.

Dejarlas descansar media hora o hasta que vemos que se ha formado jugo.

Poner en una cacerola y llevar a fuego moderado hasta formar una mermelada a medio punto.

Retirar y dejar enfriar.

Lavar las frutillas y dejarlas enteras macerando un rato junto con el azúcar.

Luego ponerlas en una cacerola y llevarlas a un fuego medio cuidando de revolverlas cada tanto hasta que esté espesa la preparación como si fuese una salsa. Retirar y dejar enfriar.

Crema. Poner en una cacerola el huevo y el azúcar. Batir un poco hasta mezclar.

Incorporar la harina y luego de a poco la leche caliente.

Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que comience a espesar.

Una vez que rompe el hervor dejar dos minutos más y retirar.

Incorporar la manteca batiendo con batidor de mano hasta que esté bien incorporada.

Dejar enfriar poniéndola en un baño María invertido.

Incorporar la ricota previamente procesada o pisada.

Armado. Estirar la masa en forma rectangular hasta que esté bien fina.

Pincelar toda la masa con manteca derretida.

Distribuir toda la crema sobre la superficie dejando dos centímetros de los bordes libres.

En el centro poner la mermelada de pera y sobre esta parte de la mermelada de frutillas reservando un poco para decorar el strudel.

Ir doblando la masa comenzando por un borde hasta llegar a cubrir el centro donde está el relleno principal.

Proceder de la misma manera con el otro borde y al llegar al borde de la otra masa cruzarla y pegarla del otro borde.

Apretar bien los extremos para que no se salga el relleno.



Con ayuda de espátulas anchas trasladar el strudel a una placa enmantecada y llevar a un horno moderado 40 minutos o hasta que esté cocida la masa. Retirar y decorar con el resto de la salsa de frutillas.

## STRUDEL TENTADOR DE RICOTA



705

### INGREDIENTES

Relleno

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

2 yemas

1/2kg de ricota

1/4 taza de fécula

1/4 taza de crema de leche

100 gramos de pasas de uva

ralladura de un limón

### PREPARACIÓN

Tamizar la ricota o pasarla por el procesador.

Agregar las yemas y el azúcar revolviendo bien.

Incorporar la crema de leche, la fécula, la ralladura de limón y las pasas de uva.

Unir todo.

Aparte, extender la masa hasta obtener un rectángulo pequeño.

Colocarlo sobre un repasador enharinado y continuar extendiéndolo la masa con las manos hasta lograr un rectángulo más grande y fino de apenas unos milímetros de espesor.

Distribuir el relleno sobre la masa dejando libre 5cm del borde así evitamos que el relleno se salga durante la cocción.

Enrollar lentamente ayudándose con el repasador.

Poner sobre placa enmantecada y pintar el strudel con manteca derretida.

Cocinar en horno moderado 45 minutos pintando cada tanto el strudel con



manteca.

Una vez cocido espolvorearlo con azúcar impalpable.

## STRUDEL DE PERA



707

Para dos Strudel

### Ingredientes

#### Masa:

2 tazas de harina 0000  
50 gramos de manteca blanda  
1 huevo  
Agua tibia.

#### Relleno:

6 peras de invierno (Packman's)  
2 tazas de azúcar  
100 gramos de nueces apenas picadas  
70 gramos de chocolate semiamargo  
Desmenuzado con un cuchillo  
Jugo de 2 naranjas  
1 limón  
50 derretida  
Azúcar impalpable.

### Preparación

Conviene preparar con anterioridad las peras, por lo tanto:

Pelar las peras y cortarlas en dados grandes. Colocarlas en una cacerola con el jugo de las dos naranjas y el limón, junto a las dos tazas de azúcar. Cocinar suavemente con la



cacerola destapada, hasta que logre la primera apariencia de acaramelamiento. Apartar y dejar escurrir en un colador unas horas.

### **Masa:**

En un bol colocar la harina y en el centro la manteca, el huevo ligeramente batido y un poco de agua tibia. Unir con los dedos hasta que la masa se desprenda del recipiente.

Poner la masa sobre la mesada y golpearla como cien veces, luego hacer dos bollos y dejar descansar a temperatura ambiente cubiertos con un film. Retomarlos y estirar según las indicaciones de la masa philo:

Delicadamente, tome la masa estirada y déjela sobre sus puños cerrados. Con movimientos apropiados de los mismos, la masa cae y sigue estirándose más y más. Cuando considera que está muy delgada y casi transparente déjela caer sobre el lienzo enharinado, y con las puntas de los dedos, sin uñas, estire los bordes hacia fuera para que quede más fina. Pinte, con un pincel ancho de cocina, la masa, con manteca derretida. Pinte sin miedo, generosamente.

Extendida la masa sobre un lienzo y pintada con manteca derretida, empezar a rellenar desde un extremo con la mitad de las peras, chocolate, nueces. Arrollar con la ayuda del lienzo pintando otra vez la parte interior de la masa. Colocar en fuente para horno enmantecada, pintar lo externo y cocinar a temperatura moderada hasta dorar apenas. Dejar entibiar o enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.



**PREPARACION**

Masa. Poner en un bol la manteca blanda y trabajarla junto con el azúcar hasta unir todo. Agregar el huevo y revolver hasta unir. Luego la yema.

Cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal.

Comenzar a volcar sobre la preparación anterior intercalando con el coñac o bebida a gusto.

Unir rápidamente la masa sin amasar y formar un bollo.

Envolver en bolsa plástica o papel film y dejar en la heladera una o dos horas o hasta que la masa esté bien firme y fría.

Luego estirar con el palote hasta lograr afinarla y forrar un molde tartera de 24 centímetros de diámetro. Ajustar bien la masa a la base y contorno de la tartera y reforzar de masa todo el borde superior.

Pincharla y forrarla con papel de aluminio ajustándolo bien, sobre todo el borde superior.

Llevarla al congelador de la heladera y dejarla si es posible toda una noche.

Retirla y llevarla a cocinar a horno caliente 190° o 195° un horno algo alto durante 10 minutos aproximadamente para que la masa se afirme con la cocción.

Luego retirarla del horno y quitarle el papel de aluminio y terminar de cocinarla bajando la temperatura del horno a 170°. Una vez cocida retirarla y reservarla.

Relleno. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén espumosas.

Agregar el almidón de maíz de a poco y revolviendo.

La gelatina previamente hidratada en 100cc. de agua fría.

Agregar el jugo de naranja y llevar al fuego revolviendo continuamente hasta que rompa el hervor. Dejar 2 minutos más y retirar.

Agregar la manteca y mezclar fuerte hasta que se integre.

Llevar la crema a un baño María invertido con bastantes cubos de hielo para que enfríe más rápido.

Aparte, poner las 5 claras en una cacerola junto con el resto de azúcar. Mezclar bien y llevar al fuego siempre revolviendo hasta que al tocar con un dedo la preparación se note caliente. Retirar y batir con batidora eléctrica hasta que tome consistencia.



## STRUDEL DE DULCE DE MEMBRILLO Y ALMENDRAS



709

### INGREDIENTES DEL RELLENO

300 gramos de dulce de membrillo  
ralladura de un limón  
1/4 taza de jugo de limón  
200 gramos de galletitas molidas  
1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
50 gramos de manteca derretida  
1 cucharadita de canela  
100 gramos de almendras trituradas

### PREPARACION

Cortar en trozos el dulce de membrillo, ponerlo en una cacerolita con una cucharada de agua.

Llevar a fuego suave hasta disolver.

Retirar y agregar el jugo de limón y la ralladura, la canela, las galletitas molidas, la manteca, el azúcar y las almendras trituradas.

Revolver bien hasta lograr una pasta húmeda, si fuera necesario, agregar un poco más de manteca.

Masa. Estirar la masa bien fina, primero con el palote y luego con las manos.

Pintar toda la masa con manteca derretida y extender el relleno procurando dejar libre los bordes, hasta 3cm.

Arrollar con la ayuda del repasador y poner sobre placa enmantecada. Llevar a cocinar a un horno moderado durante 30 minutos.

Unos minutos antes de retirar del horno, pintar la superficie con yema de huevo y una cucharada de agua y espolvorear con azúcar.



## STRUDEL MANZANA



711

### Ingredientes:

**La Masa para strudel se compra**, pero es muy fácil de preparar: consta de harina, agua, huevos y un poco de grasa amasados y aplanados lo más finamente posible.

### Relleno:

3 kg. de manzana  
 250 gr. de migas de pan  
 180 gr. de manteca  
 250 gr. de azúcar  
 150 gr. de pasas de uva  
 1/2 vaso de ron  
 1 cdita. de canela  
 1 yema

### Preparación:

Para preparar el relleno **freír en manteca las migas de pan**. Pelar las manzanas, sacarles las semillas y cortarlas en rodajas muy finas. Distribuir las sobre la **superficie de la masa, espolvorearlas** junto con las migas con **azúcar, canela y pasas de uva**. Solamente **poner el relleno en las dos terceras partes de la masa bien fina extendida**, manteniendo los bordes intactos. **Untar los bordes con yema** mezclada con 30 gr. de manteca derretida.

**Arrollar el strudel utilizando el mantel**, que se enrolla sobre si mismo. Verter todo el huevo y manteca derretida y poner a cocer sobre una plancha para horno enmantecada. Retirar y servir.

## STRUDEL DE PERAS



### Ingredientes:

14 oz de harina  
1 yema de huevo  
1 oz de aceite  
5 oz de agua tibia  
2 oz de mantequilla derretida  
Una pizca de sal

### Relleno:

4 o 5 peras peladas y cortadas en tajadas finas  
1/2 taza de pasas  
2 cdas de harina  
1/2 taza de boronas de galleta o pastel.  
1/2 taza de azúcar  
3 cdas de licor

712

### Preparación:

**Mezclar** todos los ingredientes en un procesador de alimentos, hasta conseguir una pasta lisa y elástica.

**Colocar** en un tazón engrasado.

**Dejar** reposar por 30 minutos.

**Revolver** los ingredientes del relleno muy bien.

**Dejar** reposar por 20 minutos.

**Estirar** la pasta lo más que se pueda sobre una base enharinada.

**Barnizarla** con mantequilla derretida adicional.

**Colocar** el relleno por toda la pasta.

**Arrollar** dejando la abertura boca abajo.

**Barnizar** la parte superior del arrollado con más mantequilla

**Hornear** a 175°C (350°F) hasta dorar.



## STRUDEL TENTADOR DE RICOTA



713

**Masa de strudel**, ver en Categoría de Masas básicas para encontrar la receta.

### INGREDIENTES

Relleno

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

2 yemas

1/2kg de ricota

1/4 taza de fécula

1/4 taza de crema de leche

100 gramos de pasas de uva

ralladura de un limón

### PREPARACIÓN

Tamizar la ricota o pasarla por el procesador.

Agregar las yemas y el azúcar revolviendo bien.

Incorporar la crema de leche, la fécula, la ralladura de limón y las pasas de uva. Unir todo.

Aparte, extender la masa hasta obtener un rectángulo pequeño.

Colocarlo sobre un repasador enharinado y continuar extendiéndolo la masa con las manos hasta lograr un rectángulo más grande y fino de apenas unos milímetros de espesor.

Distribuir el relleno sobre la masa dejando libre 5cm del borde así evitamos que el relleno se salga durante la cocción.

Enrollar lentamente ayudándose con el repasador.

Poner sobre placa enmantecada y pintar el strudel con manteca derretida.

Cocinar en horno moderado 45 minutos pintando cada tanto el strudel con manteca.

Una vez cocido espolvorearlo con azúcar impalpable.



## STRUDEL CON UVAS E HIGOS SECOS



- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 horas 10 mins

### Ingredientes:

#### Para la Masa:

Harina 300 g  
Sal 1 pizca  
Manteca fría 70 g  
Huevo 1  
Yemas 1

#### Para el Relleno:

Pasas de uva 2 cdas  
Ron 2 cdas  
Higos secos 100 g  
Pistachos tostados 1 cda  
Almendras peladas 20  
Uvas negras 1 k  
Canela en polvo 1 cdita  
Azúcar 70 g  
Pan rallado 1 cda  
Manteca 60 g  
Huevo 1  
Azúcar impalpable 1 cda

714

### Preparación de la Masa:

Procesar la harina con la sal y la manteca fría; pasar a un recipiente. Añadir el huevo y la yema. Formar un bollo, sin amasar demasiado e incorporando agua si fuera necesario.

Dejar reposar por 1 hora a temperatura ambiente.

### Preparación del Relleno:

Hidratar las pasas en el ron. Picar los higos, los pistachos y las almendras. Cortar las uvas por el medio y retirar las semillas.

Combinar todo con la canela y el azúcar.

Dorar ligeramente el pan rallado en una sartén con 20 g de manteca.

Estirar la masa en forma de rectángulo. Esparcir el relleno de frutas, el pan rallado y 20 g de manteca en trocitos. Enrollar y colocar sobre una placa forrada con papel manteca.

Unir la manteca restante, bien blanda, con el huevo y el azúcar impalpable; pincelar la superficie del strudel. Hornear a 180°C durante 40 minutos, pincelando a menudo con la mezcla de huevo.



# MOUSSE Y SOUFFLE

715

## MOUSSE DE FRESAS



716

### Ingredientes:

- 1 ½ sobre de gelatina sin sabor
- 480g de fresas congeladas, escurridas al descongelarlas (reservar el jarabe)
- 250 ml de yogurt sin sabor
- 250 ml de crema espesa
- ¼ taza de azúcar

### Preparación:

En un recipiente disolver la gelatina en ¼ taza del jarabe de fresas y dejarla reposar por 5 minutos, sumergir el fondo del recipiente en agua caliente hasta que la gelatina se disuelva completamente. Luego, incorporar las fresas y el yogurt, y apartar. Para que la receta de mousse de fresa quede de forma original, en un segundo tazón batir la crema y el azúcar, agregarlas a las fresas en cuanto la gelatina empiece a cuajarse. Poner en copas de postre y refrigerar.

### Salsa de Fresas:

- Agua
- 1 cda de maicena
- 2cdtas de ralladura de limón

### Preparación:

Agregar el agua suficiente al resto del jarabe de fresas para hacer 1(250ml) taza de líquido.

Poner en la cacerola y calentar a fuego bajo. Agregar la maicena diluidas en un poco de agua y mezclar hasta que la salsa se espese, agregar la ralladura de naranja. Dejar que la salsa se enfríe hasta que este tibia y dividirla en las copas.



## MOUSSE CUATRO ESTACIONES



### Ingredientes:

8 oz de chocolate amargo derretido en baño María  
 2 cdas de cocoa pura  
 2 barras de margarina a temperatura ambiente  
 1 1/2 tazas de azúcar  
 1 cdta de vainilla  
 4 cdas de galleta molida  
 6 huevos  
 1/4 cdta de crémor tártaro  
 1 1/2 tazas de crema batida hecha chantillí

717

### Preparación:

**Batir** la margarina y 1 taza de azúcar hasta cambiar de color.

**Agregar** las yemas.

**Incorporar** el chocolate derretido, la cocoa pura y la vainilla.

**Apartar** 5 cdas de la mezcla anterior y combinarla con la galleta molida.

**Colocar** esta mezcla en el fondo de un molde con lados removibles de 23 cm.

**Hornear** a 175°C (350°F) por 5 minutos.

**Dejar** enfriar.

**Batir** las claras con el cremor tártaro a punto de nieve.

**Agregar** en forma de lluvia la 1/2 taza de azúcar restante.

**Mezclar** las claras en forma envolvente con la mezcla de chocolate.

**Verter** la mezcla en el molde.

**Cubrir** con plástico adherible.

**Refrigerar** por toda la noche.

**Decorar** con la chantillí por encima



## DUO DE MOUSSES



### Ingredientes:

Para la mousse de chocolate:

175 gr de chocolate negro

4 huevos

1 cucharada de agua

Para la mousse de frambuesas:

100 gr de frambuesas

100 gr de nata para montar

2 claras

2 cucharadas de azúcar

2 cucharas de Grand Manier

718

### Preparación:

Triturar el chocolate y derretirlo al baño maría. Para esto poner una olla con agua a calentar y colocar un cuenco o un cazo encima, preferiblemente de acero, poner el chocolate con la cucharada de agua y remover constantemente hasta que se haya disuelto. El cazo no debe tocar directamente el agua en ningún momento y tenemos que tener cuidado que la temperatura no sea muy alta para que el chocolate no se seque. Se puede derretir también en el microondas: cocerlo a potencia mínima y sacarlo del microondas cada 1020 segundos para removerlo.

Una vez derretirlo dejarlo enfriar un poco. Separar las claras de las yemas. Añadir éstas últimas al chocolate derretido y mezclar bien.

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Es muy importante montarlas bien fuerte; para saber si están en su punto coger un poco de clara con un tenedor y ponerlas boca abajo, si están firmes no caerán.

Incorporar las claras montadas al chocolate con una cuchara de metal poco a poco y con movimientos envolventes de abajo a arriba. No batir.

Rellenar los vasos con la mousse de chocolate hasta la mitad y dejar enfriar en el frigorífico.

Lavar con cuidado las frambuesas, apartar 4 y triturar el resto junto con el azúcar. Añadir el licor y remover.

Montar la nata y mezclarla con cuidado a las frambuesas.

Montar las claras a punto de nieve firme e incorporarlas a la nata como hemos hecho antes con la mousse de chocolate.



Volcar este merengue precocido sobre la crema de naranja mezclando en forma envolvente.

Verter la crema sobre la tarta y llevar a la heladera.

Merengue para cubrir y decorar. Poner las claras en una cacerola junto con el azúcar. Llevar al fuego batiendo con batidora eléctrica hasta que el merengue aumente, espese y que al pasar las espátulas se formen líneas que no se borran. Retirar del fuego y continuar batiendo agregándole el azúcar impalpable durante el batido.

Una vez que el merengue está frío y bien firme se deja de batir.

Decoración. Se retira la tarta de la heladera y se comienza a decorar a gusto.

En este caso se le puso en el centro tiritas bien finas de cáscara de naranja brillantada. Pero también se puede decorar con gajos de naranja pintados con jalea o gelatina, o ralladura de naranja salpicando toda la tarta.

Algunas aclaraciones. La tarta se deja en la heladera solo para que se afirme el relleno un poco, luego se decora enseguida y se lleva nuevamente al frío durante 4 horas para que la gelatina cumpla bien su proceso.

Si se utiliza para una mesa de postres esta tarta puede durar fuera de la heladera sin alterarse 3 horas aproximadamente

Terminar de rellenar los vasos con la mousse de frambuesas y dejar enfriar en el frigorífico.

Decorar con las frambuesas y servir.



## MOUSSE DE CHOCOLATE



720

### Ingredientes (para 5 personas)

- 125 gramos de Chocolate
- 3 cucharadas de leche
- 3 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 75 gramos de mantequilla
- Sal

### Procedimiento:

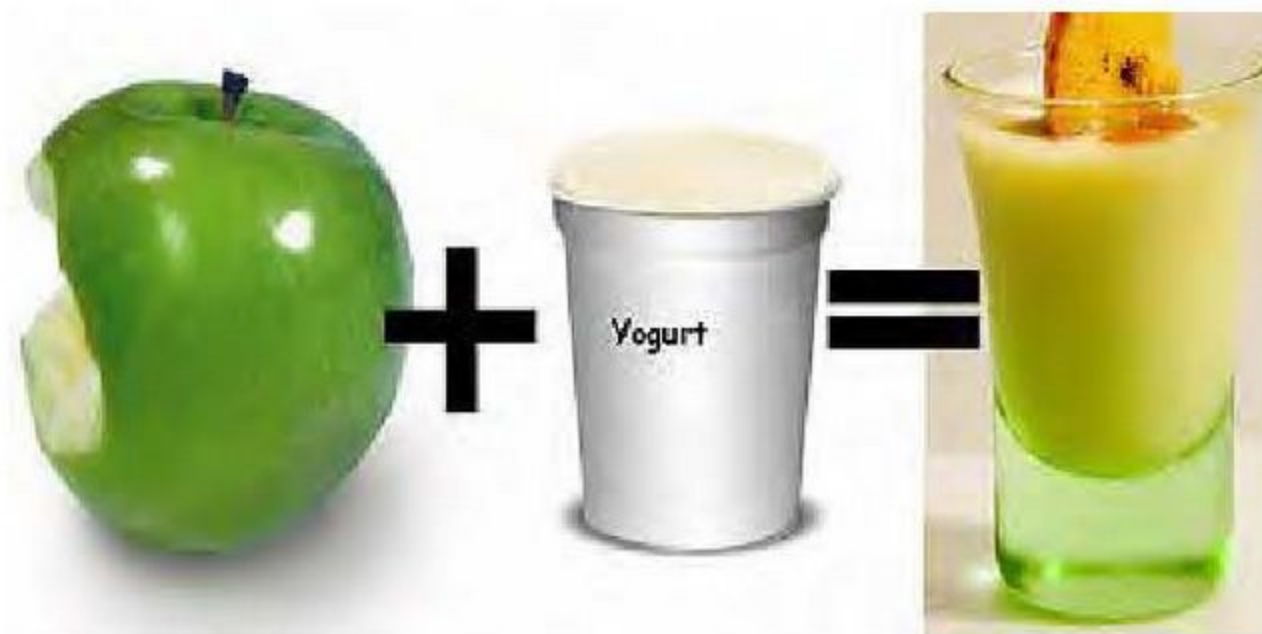
1. Ponemos en una olla a fuego suave el chocolate troceado y la leche. Cuando el chocolate se ha derretido se aparta del fuego y se añade la mantequilla troceada.
2. En un recipiente aparte se mezclan bien las yemas con el azúcar. Luego se añade la mezcla de chocolate anterior, revolviendo bien todo.
3. Batimos las claras a punto de nieve, añadiendo un pellizquito de sal.
4. Una vez que enfria la mezcla de chocolate, incorporamos las claras a punto de nieve, muy suavemente, con movimientos envolventes, no rompiendo la espuma, acariciándolas lentamente y cuidando que vayan adquiriendo un tono igual.
5. Se pone la mousse en sus recipientes y se mete en el frigorífico. Al menos deben estar dos horas antes de servir bien fría en la mesa.

**El secreto de que nos quede un mousse bien esponjoso es en el momento en que mezclamos la nieve con el chocolate, hay que hacerlo lentamente con paciencia y siempre con movimientos envolventes nunca batiendo.**

A la hora de la presentación podemos adornar el mousse con trocitos de galleta, nueces ralladas o mismo chocolate blanco rallado.



## MOUSSE DE MANZANAS Y YOGUR



### Ingredientes:

3 manzanas verdes (1/2 kg.)  
2 yogures descremados  
edulcorante a gusto (en polvo o líquido)  
gelatina natural sin sabor 2 1/2 sobres (cada sobre tiene 7 gr.)  
2 claras

### Preparación:

Pelar las manzanas, cortarlas en láminas delgadas y cocinarlas sin agua, a fuego muy suave hasta tiernizarlas. Pasarlas por la procesadora o batidora. Agregar la gelatina disuelta en agua y calentada hasta que se desintegre (se remoja en muy poca cantidad de agua). Incorporar el yogur a la mezcla, endulzar a gusto con edulcorante, agregar cuidadosamente las claras a nieve y dejar que tome cuerpo en la heladera, en un molde decorado o moldecitos individuales durante por lo menos seis horas.

## MOUSSE DE FRUTILLAS Y DURAZNOS



723

### Ingredientes:

½ kg de frutillas o fresas  
 ½ kg de duraznos o melocotones  
 2cdas. de fécula  
 ½ taza de jugo de naranja  
 ½ taza de azúcar  
 300gr de ricota  
 1 taza de crema doble, nata  
 3cdas de azúcar impalpable, glas, pulverizada

### Preparación:

Lavar bien las frutillas o fresas y los duraznos o melocotones. Los duraznos o melocotones pelarlos y quitarles el carozo. Licuar las frutillas o fresas y los duraznos juntos y ponerlos en una cacerola. Aparte disolver la fécula en el jugo de naranja y agregárselo a la fruta licuada junto con el azúcar.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta espesar. Retirar y agregar la ricota previamente pasada por el procesador.

Se deja enfriar bien y se le agregar la crema doble batida bien espesa junto con el azúcar. Llevar a la heladera y dejar unas horas o hasta que esté bien fría. Servir en copas apropiadas decoradas a gusto.



## MOUSSE YOGURT Y FRESAS



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 l de yogurt
- 250 g de queso crema
- 250 g de fresas congeladas con azúcar
- 30 g de grenetina
- 1/4 l de crema batida

### Salsa:

- 250 g de fresas congeladas con azúcar
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cdas de fécula de maíz

724

### Preparación:

**Calentar** la crema batida con el azúcar.

**Mezclar** constantemente.

**Licuar** con el yogurt y el queso crema cuando hierva.

**Hidratar** la grenetina en media taza de agua fría.

**Agregar** media taza de agua hirviendo.

**Agregar** la grenetina y las fresas con la mezcla anterior y continuar licuando.

**Verter** la mezcla sobre un molde frío.

**Refrigerar** por 1 hora.

### Salsa:

**Diluir** la fécula de maíz en media taza de agua.

**Calentar** las fresas con el azúcar a fuego lento.

**Agregar** la fécula de maíz.

**Mover** constantemente hasta que espese.

**Dejar** enfriar por completo y bañar la gelatina.

## MOUSSE DE DURAZNOS



**Ingredientes:**

6 duraznos  
60 g de azúcar  
2 1/2 taza de crema batida  
1/4 cdta de esencia de almendras

**Preparación:**

Cortar los duraznos en trozos.

Licuarlos con el azúcar.

Batir la crema batida hasta formar chantilli.

Agregar con movimiento envolvente la mazcla de los duraznos.

Verter en copas individuales y adornar con duraznos.

Refrigerar por 35 minutos.



## MOUSSE DE BANANO



### Ingredientes:

3 bananos maduros  
1 cda de jugo de limón  
1 cdta de vainilla  
1 cdta de canela  
1/4 de taza de coco rallado  
2 cdas de azúcar granulada  
Chantillí

726

### Preparación:

**Batir** los bananos con el jugo de limón, la canela, la vainilla y el azúcar hasta formar un puré.

**Incorporar** el coco en forma envolvente.

**Igualmente** agregar el chantillí.

**Repartir** en copas.

## MOUSSE DE FRESAS



### Ingredientes:

200 gr de fresas (frutillas)  
 150 gr de azúcar molida  
 14 gr de gelatina sin sabor  
 500 ml de crema batida  
 2 cdas de granadina  
 1/8 ml de agua tibia  
 jugo de un limón exprimido y colado  
 Fresas para decorar  
 80 gr de gelatina de fresa  
 200 ml de agua

727

### Preparación:

**Volcar** la pulpa de las fresas en una olla al fuego.

**Mezclar** y dejar hervir hasta formar una salsa. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Hidratar** la gelatina sin sabor con la granadina y el agua tibia. Dejar reposar por unos minutos y agregarla a la salsa anterior.

**Aparte**, batir la crema batida a medio punto, añadir la salsa y mezclar.

**Verter** la mezcla anterior en forma uniforme en pequeños moldes desarmables y refrigerar por 1 hora.

**Agregar** 100 ml de agua hirviendo sobre la gelatina de fresa hasta disolver por completo.

**Apartar** del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Cubrir** la preparación de los moldes desarmables con una pequeña capa de la gelatina y refrigerar por 30 minutos más.

**Desmoldar** y decorar con fresas a la hora de servir



## MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO



### Ingredientes:

- 100 g de chocolate negro
- 15 g de mantequilla
- 2 huevos
- 500 ml de chantillí
- 1/2 onza de kahlúa
- 1 cda de azúcar
- 1 cdta de vainilla
- Mousse de Chocolate Blanco:
- 20 g de chocolate blanco
- 10 g de crema batida caliente
- 40 g de chantillí

### Preparación:

Derretir el chocolate negro.

Agregar la mantequilla, las yemas de huevos, la vainilla y el kahlúa.

Batir las claras con el azúcar a punto de nieve.

Incorporar la chantillí en forma envolvente y reservar.

Derretir el chocolate blanco.

Agregar la crema batida caliente y la chantillí.

Verter en moldes individuales primero el mousse de chocolate blanco.

Dejar enfriar por 1 hora.

Verter encima el mousse de chocolate negro.

Refrigerar por 6 horas.

## PIE HELADO



477

### Ingredientes:

#### Para la tarta:

1 paquete de galletas de chocolate molidas  
20gr de manteca  
50gr de chispas de chocolate

#### Para el relleno:

1lt de helado de chocolate  
1lt de crema chantilly  
70gr de cerezas al marrasquino  
¼ taza de hojuelas de almendras tostadas y acarameladas

#### Para el acaramelado:

½ taza de hojuelas de almendras  
¼ taza de azúcar  
1/8 taza de agua

#### Para adornar:

100gr de chispas de chocolate  
¼ taza de almendras acarameladas



## MOUSSE DE CHOCOLATE CON BAYAS



### Ingredientes:

100 gr de chocolate semiamargo  
 2 cdas de mantequilla sin sal  
 2 huevos  
 1 cda de jarabe de maple  
 1 cda de crème de cassis  
 1/2 taza de bayas combinadas  
 (zarzamoras, pasas y arándanos)

729

### Preparación:

**Romper** el chocolate en pedazos.

**Ponerlo** en un tazón con mantequilla en Baño María.

**Derretir**, y después dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Revolver** en las yemas de huevo y el jarabe del maple.

**Batir** las claras de huevo en un tazón hasta formar picos.

**Agregarlo** a la mezcla del chocolate.

**Dividirla** y dejar la frialdad en el refrigerador por 3 horas.

**Mientras** tanto, poner las bayas en una cacerola con el cassis del crème.

**Cocinar** por 10 minutos a fuego bajo.

**Servir** las bayas sobre el mousse.

## MOUSSE DE SANDÍA

**Ingredientes:**

1 1/2 taza de puré de sandía  
1/2 litro de leche agria  
100 g de azúcar  
4 láminas de gelatina sin sabor  
2 claras de huevo  
Agua fría

730

**Preparación:**

**Remojar** la gelatina en el agua fría.

**Cocinar** el azúcar con un poco del puré de sandía hasta formar un almíbar.

**Incorporar** la gelatina remojada cuando hierva.

**Agregar** el resto del puré de sandía y mezclar bien.

**Batir** las claras a punto de nieve.

**Agregarlas** a la mezcla de sandía en forma envolvente.

**Verter** la mezcla en copas y refrigerar por 4 horas.



## MOUSSE DE PAPAYA Y LIMA

**Ingredientes:**

- 2 papayas, peladas y sin semillas
- 1 1/4 taza de crema
- 3 cdas de azúcar de vainilla
- 2 cdas de jugo de lima

731

**Preparación:**

**Triturar** la papaya hasta que quede suave (no hacer en un procesador de alimentos).

**Agregar** el jugo de lima y el azúcar de vainilla.

**Batir** la crema hasta formar picos suaves.

**Agregar** dentro el puré de papaya y verter en vasos individuales.

**Enfriar** por 1 hora.

## MOUSSE DE KIWI



### Ingredientes:

6 kiwis

60 g de azúcar

2 1/2 tazas de crema batida

1/4 cdta vainilla

1 kiwi

### Preparación:

**Pelar** y partir los kiwis.

**Licuarlos** con el azúcar.

**Batir** la crema batida con la vainilla hasta espesar.

**Mezclar** la crema batida con los kiwis en forma envolvente.

**Verter** en copas individuales.

**Decorar** con kiwis.

**Refrigerar** por 30 minutos.



## MOUSSE DE CHOCOLATE OPCIÓN 2



733

**Porciones: 6**

### INGREDIENTES

¼ taza de azúcar  
¼ taza de agua  
100 gramos de chocolate en barra semiamargo, picado  
2 yemas de huevo  
2 claras de huevo  
½ cucharadita de crémor tártaro  
2 cucharadas de azúcar  
½ taza de crema de leche (nata)

Aclaración. El crémor tártaro es una sal del ácido tartárico que se emplea en el batido de claras para darle más volumen y firmeza. Se consigue en farmacias o comercios de venta específica de productos gastronómicos. No es indispensable y se puede obviar en caso de no tenerlo.

### PREPARACIÓN

Batir las yemas hasta que estén espumosas.  
Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar al fuego hasta que el azúcar se disuelva. Agregar el chocolate y mezclar hasta que esté disuelto.  
Retirar y volcar de a poco este almíbar sobre las yemas batidas.  
Volver al fuego y dejar 2 minutos y retirar.  
Dejar que se enfríe revolviéndolo cada tanto.

Aparte batir la crema de leche hasta que esté espesa y agregársela a la preparación anterior una vez fría.

Batir las claras con el crémor tártaro hasta que estén firmes y luego agregarle en forma de lluvia las dos cucharadas de azúcar siempre batiendo.

Retirar de la batidora e incorporar a la mezcla anterior en forma suave y envolvente.

Ponerla en compoteras chicas y mantener en la heladera hasta que esté firme y fría.

Servir con waffles o galletitas.



## MOUSSE DE CIRUELAS PASAS



735

### INGREDIENTES

½kg de ciruelas secas descarozadas  
 1 taza de agua  
 4cdas de azúcar  
 2cdas de gelatina sin sabor (2 sobres)  
 1 taza de agua fría  
 ½ taza de azúcar  
 1/3 de taza de ron  
 100gr de nueces picadas  
 1 ½ taza de crema doble, nata  
 2 claras  
 ½ taza de azúcar

### PREPARACIÓN

Poner en un recipiente una taza de agua fría y agregar las 2cdas de gelatina sin sabor. Dejar hidratar durante unos 10 minutos.

Remojar las ciruelas con el agua y el azúcar y dejar 2 horas. Luego llevar a fuego suave y cocinar con la cacerola tapada durante 5 minutos.

Retirar y pasar por licuadora hasta hacer un puré.

Luego incorporar la gelatina a las ciruelas y llevar a fuego suave, revolviendo siempre hasta que levante el hervor. Retirar y dejar enfriar.

Una vez fría la preparación agregarle el ron y las nueces picadas.

Batir la crema doble hasta que quede espesa e incorporar a la preparación anterior.

Por último batir las dos claras con una cucharada de azúcar a punto de nieve e ir incorporando el resto del azúcar hasta que queden bien firmes.

Incorporar la crema de ciruelas al merengue y mezclar en forma envolvente. Volcar en budinera mojada y dejar cuatro horas en heladera para luego desmoldar.

Se puede servir así o decorar con chantilly o merengue y ciruelas tiernizadas.



## MOUSSE DE DURAZNOS CON PASAS



736

### INGREDIENTES

1kg de duraznos maduros  
 2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)  
 1/2 taza de jugo de naranja (125cc.)  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
 300 gramos de ricota (requesón)  
 1 taza de crema doble o nata (250cc.)  
 3 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)  
 1 taza de pasas (100 gramos)  
 3 cucharadas de ron

### PREPARACIÓN

Lavar bien los duraznos, pelarlos y quitarles el carozo.

Cortarlos en trozos y licuarlos, luego retirarlos de la licuadora y ponerlos en una cacerola. Agregarle la fécula revolviendo bien, luego el jugo de naranja y el azúcar.

Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que la preparación espese.

Retirar y dejar enfriar.

Pasar por la procesadora la ricotta e incorporarla a la preparación anterior.

Batir la crema doble o nata con las tres cucharadas de azúcar hasta que esté bien espesa e incorporarla lentamente.

Agregar las pasas de uva previamente maceradas (durante dos horas) en media taza de agua tibia y tres cucharadas de ron.

Poner en un molde apropiado y llevar a enfriar a la heladera durante unas horas. En el momento de servir se puede decorar con crema chantillí y trozos de durazno.



## MOUSSE DE FRUTILLA Y DURAZNO



737

### INGREDIENTES

- ½kg de frutillas o fresas
- ½kg de duraznos o melocotones
- 2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)
- ½ taza de jugo de naranja (125cc.)
- ½ taza de azúcar (100 gramos)
- 300 gramos de ricota o queso blanco
- 1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)
- 3 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)

### PREPARACIÓN

Lavar bien las frutillas o fresas y los duraznos o melocotones. Los duraznos o melocotones pelarlos y quitarles el carozo.

Licuar las frutillas o fresas y los duraznos juntos y ponerlos en una cacerola.

Aparte disolver el almidón en el jugo de naranja y agregárselo a la fruta licuada junto con el azúcar.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta espesar.

Retirar y agregar la ricota previamente pasada por el procesador (o el queso blanco sin procesar).

Se deja enfriar bien y se le agrega la crema de leche batida bien espesa junto con el azúcar. Llevar a la heladera y dejar unas horas o hasta que esté bien fría.

Servir en copas apropiadas decoradas a gusto.



## MOUSSE DE MELÓN CON JUGO DE NARANJA



738

### INGREDIENTES

6 porciones  
 1 taza de jugo de naranja  
 2cdas de gelatina sin sabor o 2 sobres  
 1cda de ralladura de naranja  
 1 melón a punto  
 1 taza de crema de leche  
 1/2 taza de azúcar impalpable

### PREPARACIÓN

Poner la gelatina a hidratar en el jugo de naranja.

Una vez hidratada llevar a fuego suave hasta punto de hervor. Retirar y reservar. Quitarla la cáscara al melón, cortarlo en trozos y licuarlo. Mezclarlo con el jugo de naranja y la gelatina.

Aparte batir la crema de leche junto con el azúcar impalpable hasta que esté espesa y agregarla a la preparación anterior.

Repartir la preparación en seis copas y llevarlo a la heladera durante 4 horas por lo menos. En el momento de servir decorar con hojitas de menta y chocolate rallado.



**Preparación:****Acaramelado:**

Colocar las almendras en una sartén para tostarlas, luego agregarles el azúcar y el agua, removiendo constantemente hasta que se forme el caramelo. Retirar del fuego y dejar enfriar.

**Tarta:**

Moler en la licuadora las galletas y agregarlas a las chispas derretidas previamente con la manteca, formando una pasta. Cubrir el fondo de una fuente para freezer con esta pasta.

478

**Relleno:**

Mezclar el helado con la crema chantilly y adicionarle las cerezas y las almendras acarameladas. Verter sobre la pasta de la tarta. Decorar con las chispas y almendras restantes. Colocarlo en el freezer hasta que se congele.

Servir en porciones. Puede acompañarse con café, jugos de fruta, o licores.

## MOUSSE DE NARANJA



739

### INGREDIENTES

1 taza de jugo de naranjas  
 jugo de 1 limón  
 4cdas de azúcar  
 2cdas de fécula  
 1cda de licor de naranjas  
 3 yemas  
 3 claras  
 3cdas de azúcar  
 1 taza de crema doble o nata  
 2cdas de azúcar impalpable

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el jugo de naranjas, el jugo de limón, el azúcar y la fécula disuelta con un poco de estos jugos.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta espesar. Retirar y agregar el licor.

Aparte batir tres yemas e incorporarlas de a poco a la crema anterior. Dejar enfriar.

Una vez fría la preparación incorporar la crema doble o nata, batida bien espesa junto con el azúcar impalpable.

Por último incorporar de a poco y en forma envolvente las tres claras batidas con las tres cucharadas de azúcar a punto de merengue firme.

Servir bien fría en copas y decoradas con gajos pequeños de naranjas.



## MOUSSE DE VAINILLA



740

### INGREDIENTES

4 yemas  
¾ tazas de azúcar  
4 claras  
1 ¾ taza de crema de leche o nata  
6cdas de azúcar impalpable, glas, pulverizada  
2 sobres de gelatina sin sabor  
½ taza de agua  
1cdta de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola media taza de agua y espolvorear la gelatina sin sabor, y dejar diez minutos que se hidrate si es necesario se puede agregar un poco mas de agua. Luego llevar a baño María y dejar calentar hasta que esté bien disuelta. Retirar y dejar enfriar.

Batir con batidora eléctrica las yemas junto con el azúcar hasta que las yemas

estén espesas y de color claro e incorporar la gelatina disuelta.

Aparte batir la crema de leche o nata con cuatro cucharadas de azúcar impalpable o glas o pulverizada, hasta lograr el punto chantillí.

Incorporar la crema a la preparación anterior y agregar la esencia de vainilla.

Por último batir las claras a nieve con dos cucharadas de azúcar impalpable hasta punto de merengue firme.

Incorporarla a la crema con movimientos suaves y envolventes.

Poner en un molde de budín acanalado y previamente mojado y llevar a la heladera durante tres horas.

Para desmoldar pasar el molde por vapor de agua en forma rápida.

Este postre se sirve bien frío y se puede acompañar con galletitas y decorar con crema chantillí.



## MOUSSE SIMPLE DE MANZANAS



742

### INGREDIENTES

1kg de manzanas  
1/2 taza de azúcar  
1 taza de crema doble  
1cda de azúcar impalpable  
1cda de canela en polvo  
1/3 taza de vino blanco  
granos de chocolate

### PREPARACIÓN

Pelar las manzanas y cortarlas en trozos chicos. Ponerlas en una cacerola junto con el azúcar y el vino blanco. Llevarlas al fuego y dejar cocinar hasta que estén bien tiernas. Luego retirarlas del fuego y pisarlas bien con un tenedor. Dejarlas enfriar. Aparte batir la crema con el azúcar impalpable hasta que esté bien espesa e incorporarla al puré de manzanas. Poner la mousse en copas, espolvorear con canela y decorar con granos de chocolate. Llevar a la heladera para que se enfríe bien, antes de servir.



## MOUSSE TERCIOPELO DE CHOCOLATE



743

### INGREDIENTES

- 2 yemas
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1 cucharada de postre de almidón de maíz (fécula, chuño)
- pizca de sal
- 1 taza de leche (250cc.)
- 1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)
- 1 cucharada de azúcar impalpable (glas, pulverizada)
- 1/2 taza de cocoa
- 2 claras
- 2 cucharadas de azúcar

### PREPARACIÓN

Batir las yemas con el azúcar hasta punto cinta.

Disolver el almidón de maíz y la cocoa en la leche e incorporar a las yemas de a poco y revolviendo siempre. Agregar la sal.

Poner todo en una cacerola y llevar a fuego moderado revolviendo continuamente



hasta que espese. Retirar y dejar enfriar.

Aparte, batir la crema con el azúcar impalpable hasta que llegue a punto chantilly.

Incorporar a la crema anterior ya fría en forma suave.

Batir las claras junto con las dos cucharadas de azúcar hasta que estén bien firmes.

Incorporar la mitad de las claras a la crema mezclando hasta que esté bien incorporada. La mitad restante agregarla en forma lenta y envolvente.

Poner en un recipiente adecuado y llevar al congelador hasta que endurezca. Información que interesa. Si se va a utilizar como relleno de torta se lleva al refrigerador solamente y se deja hasta que la crema esté fría y un poco más espesa.

Así se podrá distribuir sin dificultad en las distintas capas de la torta.

## MOUSSE TROPICAL DE BANANAS



745

### INGREDIENTES

6 bananas maduras  
6cdas de azúcar  
1cda de ron  
1/2cdta de canela  
1 taza de crema de leche o nata  
galletitas

### PREPARACION

Pelar las bananas y quitarles cuidadosamente los hilos. Pisarlas bien y agregarles el azúcar, la canela y el ron.

Batir la crema o nata hasta punto de chantillí y agregarla suavemente a las bananas.

Llevar a la heladera hasta que esté bien fría. Servir la mousse en copas, con galletitas.



## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE



746

**Porciones: 6 a 8**

### INGREDIENTES

3/4 litro de leche (750cc.)  
 1 taza de azúcar (200 gramos)  
 1 taza de harina (120 gramos) más dos cucharadas  
 100 gramos de manteca (mantequilla)  
 150 gramos de chocolate para repostería  
 7 huevos  
 vainilla  
 azúcar impalpable (glas, pulverizada)  
 manteca y azúcar para el molde.

### PREPARACIÓN

Enmantecar un molde para soufflé con abundante manteca. Verter azúcar y mover el molde hasta cubrir todo el fondo y las paredes en forma uniforme. Cortar el chocolate en trozos o rallarlo.

Poner la leche y el azúcar en una cacerola y llevar al fuego hasta que esté caliente.

Volcar sobre el chocolate y mezclar hasta que esté bien disuelto.

Poner la manteca en una cacerola y llevarla al fuego hasta que esté derretida.

Agregar la harina de a poco y revolviendo bien cada vez hasta formar una crema bien espesa.

Incorporar la leche de a chorros mientras se continúa revolviendo.

Una vez que la crema esté espesa y rompa el hervor se retira.

Se deja enfriar un poco revolviendo siempre para que no se forme película en la superficie.

Luego se incorpora de a una las yemas mezclando bien después de cada una.

Se baten las claras con una cucharada de azúcar hasta que estén bien firmes.

Se incorpora la mitad de las claras a la crema mezclando bien. La otra mitad se le agrega en forma lenta y envolvente.

Se vierte la preparación en el molde y se lleva a un horno moderado durante 30 minutos aproximadamente.

Una vez pronto se retira y se espolvorea con azúcar impalpable.

Se sirve enseguida ya que los soufflés se bajan rápidamente una vez retirados del horno.

Detalle a tener en cuenta.

Es preferible que la cocción del soufflé se haga a fuego lento y no apurarlo.



## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Y MOKA



748

### INGREDIENTES

50 gramos de manteca  
 1/2 taza de harina (60 gramos)  
 1 taza de leche (250cc.)  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
 4 barritas de chocolate para repostería, rallado  
 1 cucharadita de café soluble  
 5 yemas  
 5 claras  
 1 copita de coñac

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica una cucharada de manteca, llevar sobre el fuego y dejar hasta que esté derretida.

Agregar la harina, mezclar e incorporar enseguida la leche hervida previamente con el azúcar.

Revolver sobre el fuego hasta que la preparación espese.

Retirar la crema del fuego y añadir el chocolate previamente derretido con dos o tres cucharadas de agua caliente, el café, el resto de la manteca y el coñac.

Dejar entibiar la preparación.

Aparte batir un poco las yemas e incorporarlas a la preparación anterior, mezclando bien.

Batir las claras a nieve con una cucharada de azúcar e incorporarlas a la crema en forma suave para no bajar la preparación.

Enmantecar una fuente de horno alta con suficiente capacidad para que el soufflé suba y verter la preparación en él. Llevar a horno moderado durante media hora. Una vez sacado del horno, servir enseguida.

en finas láminas. Rellenar el hojaldre con la crema una vez que se ha enfriado, y disponer la fruta como más te guste.

Preparar un almíbar ligero con agua y azúcar y pinta la superficie de las frutas, aunque también puedes hacerlo con un poco de gelatina neutra. Reservar en la nevera hasta el momento de comerla.



## PIE DE LIMÓN



479

### Los ingredientes:

#### Masa:

2 tazas de harina leudante  
1/2 taza de azúcar  
100 gr. de manteca  
1 huevo

#### Relleno:

150 gr. de azúcar  
3 yemas  
3 cdas de fécula de maíz  
1 cda. de harina  
zumo de dos limones  
ralladura de dos limones  
1/2 litro de agua

#### Merengue:

3 claras  
6 cdas. de azúcar  
azúcar impalpable



## SOUFFLÉ DE HIERBA LUISA CON ALMA DE PERAS URRACAS



### INGREDIENTES

- 8 huevos
- 2 cucharadas de hierba luisa fresca
- 2 peras urracas u otra autóctona parecida
- 1/4 litro de nata
- 100grs de azúcar glas
- 1/2 litro de aguardiente de orujo

749

Puesta en marcha:

1. Lavamos y pelamos las peras (a mi me gustan casi más sin pelar), luego las cortamos en trocitos del tamaño de un garbanzo, rociamos con unas gotas de limón y reservamos.
2. Montamos la nata en un recipiente de cristal metido en otro con hielo y cuando esté bien firme, le incorporamos el picadillo de peras sin dejar de remover, luego lo conservamos en frío.
3. Levantamos tres claras a punto de nieve bien firme añadiendo al final un tercio del azúcar y lo incorporamos a la nata de peras, homogeneizamos procurando que no pierda el aire la mezcla, lo metemos en una manga de boca bien grande y guardamos en la parte más fría de la nevera o incluso en el congelador si no va a estar más de una hora.
4. Un poco antes de la comida, picamos muy finamente las hojas de hierba luisa, levantamos a punto de nieve muy firme el resto de las claras, añadimos el resto del azúcar y el picadillo de hierba luisa y metemos este merengue en una manga de boca muy ancha para que apenas hay que presionar y así no estropear la ligereza.



5. Ponemos a calentar en un cazo el orujo con un par de cucharadas de azúcar y mientras en cada plato hacemos en el centro un caracol de nata de peras tirado con la manga que estaba al frío e inmediatamente lo cubrimos con un montón de moñitos de merengue de hierba luisa. Terminación del plato:

El plato se puede terminar en la mesa o en la cocina, va en gustos y hay que tener cuidado con el fuego porque puede dar disgustos, medio litro de orujo ardiendo no es broma.

El caso es que cuando el orujo esté caliente se le prende fuego y con el se rocían los soufflés.

Hay que procurar rociar sin parar el merengue porque este es el único calor que ha recibido y conviene que se haga, pero el orujo tiene suficiente alcohol como para quemarlo más que de sobra así que hasta que se apague se va flambeando sin parar hasta que tenga un bello color dorado.

Guarniciones:

Si se tienen muchas ganas de trabajar, con las yemas sobrantes se puede preparar un sabayón aromatizado con ralladura de limón (ver receta del gratén de cerezas) que se cocerá con el mismo fuego del orujo, pero en ese caso hay que prepararlo en la cocina porque hay que ir añadiendo el orujo poco a poco ya que no se puede coger del plato con la cuchara por estar el sabayón.



## SOUFFLÉ DE PITAHAYA EN SALSA DE RON



### Ingredientes:

1/2 taza de azúcar  
 1/2 taza de agua  
 2 claras de huevo  
 1/8 cda de crémor tártaro  
 1/2 taza de pulpa de pitahaya  
 2 cdas de jugo de limón  
 1 taza de crema batida

### Ingredientes para la Salsa de Pitahaya:

1/2 taza de pulpa de pitahaya  
 1 cda de jugo de limón  
 1 cda de ron  
 2 cdas de azúcar en polvo

751

### Preparación:

**Mezclar** el azúcar y el agua hasta que quede a punto de hilo.

**Batir** las claras con el crémor a punto de nieve.

**Agregar** la miel del azúcar con el agua en un chorrito delgado pero continuo y batir hasta que el merengue quede frío.

**Licuar** la pulpa de la pitahaya con el jugo de limón.

**Agregar** en forma envolvente al merengue.

**Hacer** lo mismo con la crema batida.

**Colocar** en moldes pequeños de soufflé y congelar por unas 4 horas.

### Preparación de la Salsa de Pitahaya:

**Licuar** todos los ingredientes.

**Mantener** en refrigeración.



## SOUFFLÉ DE PIÑA



### INGREDIENTES

Compra para 4 personas y un perro

- 2 piñas medianas (el perro tampoco come esto)
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 3 huevos
- Kirsh, o ron blanco (el Havana 3 años es perfecto)
- 200 gramos de azúcar

752

Cortamos las piñas al medio, con plumero y todo, como se ve en la foto, con un cuchillo le retiramos de la pulpa la parte central que es algo leñosa, y luego, con un sacabocados o con un cuchillo verdulero bien afilado, vamos sacando poco a poco tajadas, que reservamos en un bol.

Esa carne de piña debe macerarse en el ron durante toda una noche, o al menos unas horas antes de montar el soufflé.

A la hora de montar, removemos los trozos de piña con el helado, rellenamos las medias piñas, y reservamos en la nevera, o mejor en el congelador si tiene zona intermedia (5°C -0).

Momentos antes de servir, precalentamos bien fuerte el horno, al máximo, levantamos las claras a punto de nieve y añadimos la mitad del azúcar. Con ese merengue cubrimos las piñas, espolvoreamos con el resto del azúcar, y horneamos hasta que se dore un poco.

# FLANES Y GELATINAS

753



## FLAN DE ANANÁ



754

### Ingredientes:

1 lata de ananá en almíbar  
8 huevos  
4 cucharadas de azúcar  
200 cc de yogur de ananá  
200 cc de queso crema

### Para el caramelo:

200 gramos de azúcar  
jugo de 1/2 limón  
Agua cantidad necesaria

### Procedimiento:

1. Debemos colocar en una cacerola el azúcar, el jugo de limón, y un poquito de agua. Ahora, llevamos al fuego hasta que tome color dorado. Luego, retiramos y vertemos en una flanera, moviendo el molde para que el caramelo ocupe toda la superficie. Lo dejamos enfriar y reservar.
2. En este paso, vamos a procesar las rodajas de ananá (sin el almíbar). Colocamos el puré de ananá en un bol y hacer a un lado para continuar con el siguiente punto.
3. En un nuevo bol batir los huevos hasta que queden espumosos. Agregamos el azúcar, el yogur y el queso crema. Batir hasta que quede una preparación homogénea. Añadimos el puré de ananá y mezclamos bien.
4. Por último, ponemos la preparación en el molde previamente acaramelado. Llevar al horno precalentado y moderado a baño María durante 45 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

## FLAN DE MANZANA



755

### Ingredientes:

1/2 kilo de manzanas  
1/2 taza de azúcar  
2 huevos  
caramelo

### Preparación:

Pela las manzanas, córtalas en cubos y colócalas en una cacerola junto con el azúcar. Tapa y cocina hasta que estén tiernas. Procésalas hasta obtener un puré. Incorpora los 2 huevos, mezcla y coloca en moldecitos acaramelados. Cocina a baño de María a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos. Retira, deja enfriar y desmolda.



## FLAN DE MANZANA



756

### Flan de manzanaIngredientes:

4 manzanas rojas  
6 cucharadas soperas de azúcar  
la ralladura de un limón  
1/2 litro de leche entera  
4 huevos

### Preparación:

Cortar una de las manzanas en rodajitas finas y untarlas con limón para que no se vuelvan negras. Reservar para decorar. En una cazuelita colocar el resto de las manzanas cortadas a gajos con un poco de agua, 2 cucharadas de azúcar y la ralladura del limón. Cocerlas hasta que se reblandezcan.

Batir ligeramente los huevos, añadirles poco a poco la leche caliente con 2 cucharadas de azúcar e incorporar las manzanas cocidas.

Caramelizar una flancera grande (también se pueden hacer flanes individuales) con el azúcar restante y enfriar. Rellenar con la mezcla de flan. Cocinar a baño de María en el horno durante 50 minutos a temperatura media.

Enfriar, desmoldar y decorar con las manzanas reservadas.

## FLAN DE CAFÉ



757

### Ingredientes:

Leche condensada (un bote pequeño)  
Leche (3/4 partes del bote)  
Café (1/2 parte del bote)  
4 huevos

### Preparación:

Batir, con batidora, la leche condensada con la leche normal, el café y los huevos.

Verter la mezcla, una vez batida, en un molde de corona de 20 cm.

Llevar al microondas durante: 4 minutos a 780W o 5 minutos a 450W

(programar la memoria según modelo) Con base giratoria.

Pasado este tiempo, dejar enfriar.

Mientras hacer el caramelo, poniendo en un recipiente el agua mezclada con el azúcar y llevar al microondas durante: 3 minutos a 780W.

Desmoldar el flan, una vez frío, en una fuente redonda.

Decorar con merengue, montando las 4 claras con 4 cucharadas de azúcar, hasta que estén bien consistentes.

Rociar el caramelo caliente sobre el merengue.

Nota: se puede decorar en lugar de con merengue, con nata montada.



## FLAN DE FRUTILLAS



### Ingredientes:

400 gr. de frutillas  
 150 gr. de azúcar  
 125 gr. de harina  
 4 huevos  
 250 cc. de crema de leche  
 Manteca para el molde  
 Crema chantilly

758

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

En un bol, mezclar el azúcar y la harina.

Ir añadiendo a la mezcla la leche, sin dejar de remover para que no se formen grumos, y luego los huevos y las frutillas.

Una vez que todo esté bien mezclado, llevarlo a un molde untado con manteca.

Cocinar al horno a 175°C durante 40 minutos.

Desmoldar y servir tibio o frío. Decorar con la crema chantilly.

**La preparación:****Masa:**

**Unir los ingredientes sin amasar** y forrar un molde de tarta grande enmantecado. Dejar descansar una hora en la heladera.

**Relleno:**

Mezclar la **fécula con la harina y el azúcar**. Incorporar el **agua**, poner sobre **fuego suave** y remover hasta que esté bien espesa y comience a hervir. Retirar del fuego, agregar el zumo, las ralladuras de limón y las yemas.

480

**Merengue:**

Batir las claras **a nieve**, incorporar **poco a poco el azúcar** sin dejar de batir y seguir batiendo unos minutos más.

**Cubrir la masa con el relleno.** Cocer a **horno mediano** sobre el **piso del horno** durante los primeros 10 minutos y luego 10 minutos más en el **centro del horno**. Retirar, agregar el merengue, espolvorear con azúcar impalpable y llevar al horno durante **15 minutos más**.



## GELATINA FANTASÍA



### Ingredientes:

1 bizcochuelo preparado 50 g de harina 150 g de azúcar molido 3 yemas 1/2 l de leche 1 cucharadita de esencia de vainilla 1/2 taza de almendras picadas 3 bananas 1/4 de kg de cerezas descaroizadas 1/2 kg de damascos frutillas frambuesas o grosellas para decorar 1 caja de gelatina de damasco

759

8 porciones

### Preparación:

Colocar en una cacerola la harina junto con el azúcar, las yemas y agregar, poco a poco, la leche. Hacer hervir sobre fuego lento removiendo en forma continua con un batidor. Aromatizar con la vainilla, dejar enfriar y untar el bizcochuelo con una capa abundante. En los costados espolvorear con las almendras. Decorar con rodajas de bananas, cerezas, cuartos de damasco y alrededor distribuir las frutas elegidas. Preparar la gelatina según las instrucciones del envase y, cuando comience a solidificar, distribuir en la superficie. Llevar a la heladera hasta el momento de servir.

## FLAN CASERO



### Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 tazas de agua o leche tibia

760

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 10 mins
- **Tiempo de cocción:** 50 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

Batir los huevos, agregar el agua o la leche tibia, la leche condensada, la esencia de vainilla y mezclar bien (no batir en exceso).

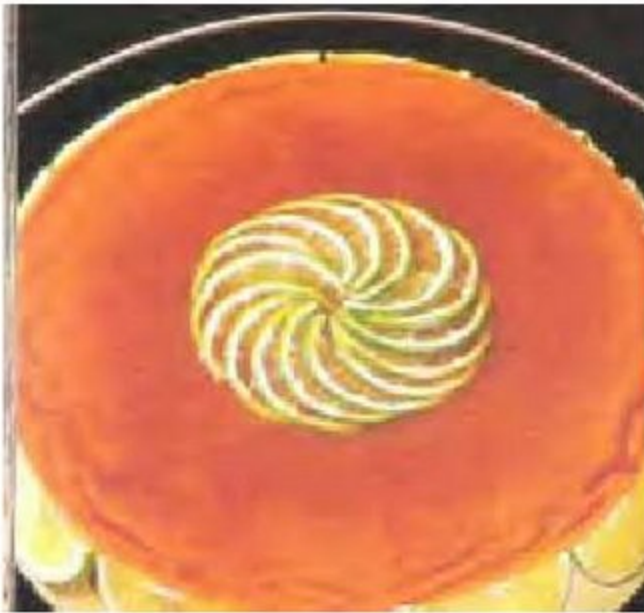
Verter esta preparación en una budinera acaramelada y cocinar a baño de María en horno moderado entre 50 y 60'.

Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego mantener en la heladera hasta el momento de servir.

**TIP:** Acompañar con un copo de dulce de leche (manjar blanco) o crema.



## FLAN DE LIMÓN



### Ingredientes:

- 3 limones
- 1 lt. leche entera
- 6 huevos enteros
- 2 yemas
- 150 gr. de azúcar impalpable
- 1 cda. de maicena
- 20 terroncitos de azúcar
- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 15 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 35 mins

761

### Preparación:

Lavar bien los limones. Pelar la parte amarilla y picarla muy fino. Colocar los terroncitos en una cacerolita con la cantidad de agua necesaria como para mojarlos bien.

Colocar la cacerolita a fuego medio y revolver cocinando hasta que se forme el punto caramelo. Verterlo en el fondo de un molde para flan.

Espolvorear con 2/3 de cáscara rallada.

Calentar bien la leche hasta llegar al primer hervor. Apagar.

Batir los huevos con el azúcar, el tercio de cáscara rallada y la maicena.

En la parte final de esta operación, agregar muy de a poco (para evitar que los huevos se "cocinen") la leche a la mezcla de huevos.

Colar la mezcla para retener impurezas.

Verterla en el molde con caramelo.

Cocinar a baño de María en un horno precalentado a temperatura media por aproximadamente 1 hora.

Una vez cocinado, debe entibiar antes de colocarlo en la heladera para que se enfríe. Antes de servir, desmoldar.

**TIP:** Este postre puede servirse vertiendo en el plato de presentación una crema inglesa bien fría y espolvoreando con chocolate blanco rallado.



## FLAN DE CAFÉ



### Ingredientes:

5 huevos  
150 gr. de azúcar  
2 bananas  
1 lata de leche condensada  
Café instantáneo c/n

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 45 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 5 mins

### Preparación:

Colocar la leche condensada en un bol. Medir, en la misma lata, 2 veces café preparado, y agregarlo a la leche condensada; incorporar los huevos ligeramente batidos y mezclar muy bien.

Colocar el azúcar en una olla sobre fuego bajo, revolver con cuchara de madera hasta obtener un caramelo claro, verter en una budinera y hacerlo correr por las paredes y tubo central.

Antes de que el caramelo se enfríe, distribuir en el fondo las bananas cortadas en rodajas y verter la preparación de leche condensada, huevos y café.

Colocar en horno moderado a baño de María durante 45 minutos, rectificar la cocción pinchando el flan.

Dejar enfriar y desmoldar, decorar con crema chantilly.



## FLAN



### Ingredientes:

6 huevos  
250 ml. de queso crema  
Escencia de vainilla  
500 ml. de leche condensada  
250 ml. de leche azucarada  
Azúcar

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 15 mins

### Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en la licuadora (menos el azúcar).  
Luego preparar el caramelo con el azúcar en el molde para flan.  
Llevar al horno a baño maría y cocinar por 1 hora.

## FLAN DE QUESO

**Ingredientes:**

- 300 g de queso crema
- 500 g de leche condensada
- 4 huevos
- 2 cdas de vainilla
- 1 taza de crema batida
- 1 taza de azúcar

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 30 mins

**Preparación:**

Batir todos los ingredientes por 10 minutos a velocidad media. Hacer un caramelo con el azúcar. Colocar el caramelo en el fondo de un pyrex previamente engrasado. Agregar la mezcla.

Hornear en baño María por 1 hora a 170°C (350°F).



## FLAN DE BANANO



### Ingredientes:

250 g de leche condensada  
4 bananos  
2 cdas de jugo de limon  
1 cda de esencia de vainilla  
4 huevos  
1 taza de agua  
Papel aluminio

- Comensales: 4
- Tiempo de preparación: 20 mins
- Tiempo de cocción: 40 mins
- Tiempo total: 1 hours 0 mins

### Preparación:

Licuar los ingrredientes.

Verter la mezcla en un molde.

Tapar con papel aluminio.

Cocinar a baño María a 300°C (600°F) por 40 minutos.

Retirar del fuego y dejar enfriar.



## FLAN NAPOLITANO



### Ingredientes:

6 huevos  
 2 latas de leche condensada  
 2 tazas de leche común  
  
 1/2kg de queso crema natural  
  
 1cda. de esencia de vainilla  
 1/2 taza de azúcar

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 15 mins

### Preparación:

Poner en una cacerola, el azúcar con junto con 2 cdas. de agua, llevar al fuego hasta punto de caramelo.

Para lograr el punto correcto del caramelo, ver cuando los bordes comienzan a oscurecerse.

En ese momento retirar del fuego, hacer girar la cacerola para mezclar bien el caramelo y volcar rápidamente sobre una flanera o molde de budín.

Aparte licuar todos los demás ingredientes y verterlos en la flanera.

Llevarlo a cocinar a baño María, cuidando que el agua del baño esté caliente.

Dejar cocinar a horno moderado aproximadamente 1 hora, aunque el tiempo exacto de cocción depende de cada horno.

Conviene cada tanto ir controlando su cocimiento con la punta de un cuchillo. Si ésta sale seca, es que está cocido. Si notamos que la superficie comienza a dorarse pero no está cocido totalmente, cubrirla con papel aluminio para que no se queme.

Una vez listo el flan, retirar y dejar enfriar bien antes de desmoldar.

Luego dejarlo en la heladera hasta el momento de servir.

**TIP:** Hay muchas variantes para hacer este budín pero esta es la forma empleada por nosotros, todas son válidas y respetables porque básicamente los ingredientes son los mismos.



## GELATINA DE ROMPOPE

**Ingredientes:**

- 1 taza de rompope
- 2 cucharadas soperas de grenetina en polvo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de fresas

767

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 10 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 20 mins

**Preparación:**

Disolver la grenetina en 1/2 taza de agua fría. Hervir el azúcar en 4 tazas de agua y agregar la grenetina disuelta, mezclarla bien. Una vez deshecha, retirar del fuego, y dejar enfriar un poco y añadir el rompope.

Mezclar y vaciar en un molde. Colocar en el refrigerador, y una vez cuaje, bañar las paredes exteriores del molde con agua caliente para que se afloje la gelatina.

Voltearla sobre un platón y adornar con fresas y espolvorear con azúcar.

## FLAN DE CHOCOLATE BLANCO



### Ingredientes:

- 1/2 Litro de nata (crema de leche) para montar.
- 1 Cobertura de chocolate blanco.
- 5 Yemas de huevo.
- 100 Gramos de azúcar.

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 25 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Preparación:

Calentar la nata y, cuando empiece a hervir, retirarla del fuego y añadir el chocolate en trocitos. Removerlo hasta que el chocolate se funda. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la nata caramelizada, y cocerlo en el horno, al baño maría, hasta que el flan esté cuajado. Desmoldarlo cuando esté frío.



## PIE DE GALLETA



### Ingredientes:

1/2 taza de mantequilla derretida  
500 g de queso crema  
1/4 de taza de azúcar  
22 galletas de chocolate molidas  
8 galletas sandwich partidas en trozos.  
Jarabe de chocolate

481

### Preparación:

**Mezclar** en un molde las galletas de chocolate molidas con la mantequilla derretida, hasta formar una pasta.

**Batir** el queso crema con el azúcar y suficiente jarabe de chocolate hasta formar una mezcla espesa.

**Verter** sobre la pasta anterior.

**Refrigerar** por 45 minutos.

**Usar** las galletas en trozos para decorar.

## FLAN DE LECHE



### Ingredientes:

- 5 huevos
- 2 tarros de leche evaporada (o dos tazas de leche)
- Azúcar a gusto (aproximadamente una taza)
- Opcional: se puede sustituir el azúcar por un tarro de leche condensada

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 30 mins
- **Tiempo total:** 2 hours 0 mins

### Preparación:

Batir lentamente con un tenedor sin hacer espuma la leche con los huevos y la leche condensada o azúcar. Agregarle un poquito de vainilla.

En una olla limpia se coloca de ½ a 1 taza de azúcar y a fuego lento se prepara caramelo.

No se debe quemar y se debe mover lentamente para que no se azucare.

Untar este caramelo en un molde suficientemente grande para que entre la mezcla de la leche con los huevos.

Colocarlo en el horno moderado a baño de María por 1 hora.

Chequear si está listo con un palillo, introduciendo éste en la mezcla, si sale limpio retirar del horno, en caso contrario seguir la cocción hasta que el palillo salga limpio.



## FLAN DE CAJETA Y TEQUILA



### Ingredientes:

2 tazas de crema batida  
1 taza de leche  
3/4 taza de cajeta quemada  
1/4 taza de tequila  
8 yemas

770

### Preparación:

**Calentar** la leche y la crema hasta que hierva.

**Mezclar** con las yemas y batir.

**Agregar** la cajeta y seguir mezclando hasta que se deshaga.

**Incorporar** el tequila.

**Verter** la preparación en un molde.

**Hornear** a 110°C por 45 minutos en baño María.

**Dejar** enfriar a temperatura ambiente y refrigerar por 1 hora.

## GELATINA DE MANDARINA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 1 paquete de gelatina de naranja
- 1 3/4 taza de crema batida
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de agua fría
- 1/2 taza de gajos de mandarina

771

### Preparación:

**Disolver** la gelatina en el agua hirviendo.

**Agregar** el agua fría y refrigerar hasta que esté pegajosa.

**Agregar** la crema batida a la gelatina en forma envolvente.

**Verter** la mitad de la gelatina en un molde.

**Colocar** los gajos de mandarina en la mezcla cuando empiece a cuajar.

**Verter** el resto de la gelatina y refrigerar por 2 horas.



## GELATINA DE MANZANA Y FRESA

**Ingredientes:**

2 tazas de puré de manzana

80 g de gelatina de fresa

1/2 taza de azúcar granulada

772

**Preparación:**

**Colocar** la gelatina sin preparar en un recipiente.

**Agregar** el puré de manzana y el azúcar.

**Mezclar** muy bien.

**Verter** la mezcla en dulceras individuales.

**Refrigerar** por 2 horas.

## FLAN DE LIMÓN

**Ingredientes:**

1 taza de azúcar  
6 huevos  
750 gr de leche condensada  
250 gr de leche  
1 cdta de vainilla  
Ralladura de 2 limones

**Preparación:**

**Caramelizar** el azúcar en el molde para flan.

**Dejar** enfriar y resevar.

**Licuar** el resto de los ingredientes.

**Verter** la mezcla en el molde con el caramelo.

**Cubrir** con papel aluminio.

**Cocinar** en baño María a fuego bajo por 35 minutos.



## FLAN DE NARANJA

**Ingredientes:**

½ taza de azúcar  
1 taza de crema batida  
1 taza de leche  
4 naranjas frescas  
4 huevos  
1/3 taza de azúcar  
1 cda. de licor de naranja

774

**Preparación:**

**Exprimir** las naranjas y poner el jugo en una olla.

**Dejar hervir** hasta que se reduzca a 2 cucharadas.

**Cocinar** la ½ taza de azúcar con un poco de agua hasta que esté caramelizada.

**Colocar** el caramelo cuidadosamente en 4 moldes pequeños para flan.

**Combinar** el 1/3 de taza de azúcar con los huevos y agregar la leche caliente, cucharada por cucharada. Mover constantemente.

**Agregar** el jugo reducido y el licor de naranja.

**Depositar** en los moldes.

**Hornear** a 150°C (300°F) en Baño María por una hora.

**Dejar enfriar** por una hora antes de llevarlos a refrigeración.

## GELATINA DE FRESA

**Ingredientes:**

4 tazas de agua  
1 taza de jarabe de fresa  
1 taza de granadina  
1 taza de agua fría  
45 g de gelatina sin sabor

775

**Preparación:**

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua fría por 5 minutos.

**Disolverla** en baño María y reservar.

**Mezclar** las 4 tazas de agua con el jarabe de fresa y la granadina.

**Agregar** la gelatina hidratada.

**Verter** la mezcla en un molde y refrigerar por 4 horas.



## GELATINA DE NARANJA Y ZANAHORIA



### Ingredientes:

1/2 litro de agua  
 2 naranjas en gajos  
 1 sobre de gelatina sabor a naranja  
 Gelatina de Zanahoria:  
 2 tazas de leche  
 1 taza de jugo de piña  
 250 g de queso crema  
 200 g de azúcar  
 200 g de zanahoria rallada  
 150 g de crema  
 40 g de gelatina sin sabor

776

### Preparación:

**Llevar** a ebullición el litro de agua, agregar la gelatina de naranja y revolver bien hasta disolver.

**Dejar** enfriar y verter 1 cm de la mezcla sobre un molde.

**Colocar** los gajos de naranja en el fondo, esperar unos 10 minutos y verter el resto de la gelatina.

**Refrigerar** por 1 hora.

**Hidratar** la gelatina sin sabor en 1 taza de leche.

**Calentar** el resto de la leche junto con el azúcar, el queso crema y la crema y mezclar bien.

**Retirar** del fuego cuando comience a hervir.

**Dejar** enfriar y agregar la gelatina sin sabor hidratada, mezclar bien hasta disolverla.

**Agregar** la zanahoria rallada y el jugo de piña.

**Verter** la mezcla sobre la gelatina de naranja y refrigerar por 2 horas más.



## GELATINA DE CAFÉ CON AMARETTO



### Ingredientes:

#### Gelatina de Amaretto:

- 3/4 l de leche
- 4 ml de amaretto
- 1 taza de agua fría
- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 lata de leche condensada
- 45 g de gelatina sin sabor

#### Gelatina de Café:

- 1/2 l de agua
- 100 ml de licor de café
- 1/4 taza de agua fría
- 150 g de azúcar
- 15 g de gelatina sin sabor
- 1 cda de café soluble

777

### Preparación:

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua fría, dejar esponjar y reservar.

**Hervir** el agua con el azúcar y retirar del fuego.

**Agregar** la gelatina hidratada, el café y el licor de café, mover hasta disolver y reservar.

**Apartar** 3 cdas de esta gelatina.

**Verter** la gelatina de café en un molde y refrigerar por 1 hora.

**Cortar** figuras y colocarlas en el segundo molde.

**Bañar** las figuras con las 3 cdas de gelatina para pegarlas al resto.

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua fría, dejar esponjar y reservar.

**Hervir** las leches y retirar del fuego.

**Agregar** la gelatina hidratada y el amaretto, mover hasta disolver y reservar.

**Verter** la gelatina de amaretto encima y refrigerar por 2 horas.



## GELATINAS DE NARANJA



### Ingredientes:

3 tazas de jugo de naranja  
1 cda de Grand Marnier  
6 cditas de gelatina sin sabor

### Preparación:

**Esponjar** de la gelatina en 1/2 taza de jugo.

**Disolverla** en baño María y enfriar ligeramente.

**Revolver** dentro el resto del jugo de naranja.

**Cuelar** el líquido y revolver dentro el licor.

**Verter** la mezcla en 6 moldes húmedos y refrigerar durante 4 horas.

## PIE DE MENTA Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

#### Base:

200 gr de harina  
1 cda de azúcar  
1/4 cda de sal  
125 gr de mantequilla

#### Relleno:

1 1/2 taza de crema batida  
8 hojas de menta  
375 gr de chocolate semiamargo  
2 cdas de miel de maíz

482

### Preparación:

**Mezclar** la harina con el azúcar y la sal.

**Mezclar** con la mantequilla hasta obtener una masa de consistencia arenosa.

**Agregar** 3 cdas de agua helada y amasar.

**Extender** la masa sobre una superficie enharinada.

**Colocar** en un molde enharinado.

**Hornear** la base para la tarta a 190°C por 20 minutos.

**Calentar** la crema batida en una cacerola hasta que hierva.

**Retirar** del fuego y agregar las hojas de menta.

**Dejar** reposar por 30 minutos.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Colar** la crema para separarla de las hojas.

**Mezclar** con el chocolate derretido y agregar la miel.

**Verter** la mezcla sobre la base de tarta horneada y refrigerar por 1 hora.

**Decorar** con azúcar glass.



## GELATINA DE CAFÉ CON PASAS

**Ingredientes:**

1 1/2 taza de leche  
1/2 taza de agua fría  
1/2 taza de café expreso  
1/3 taza de leche evaporada  
200 g de azúcar  
150 g de pasas  
35 g de gelatina sin sabor

779

**Preparación:**

**Hidratar** la gelatina en el agua fría por 5 minutos.

**Disolverla** en baño María y reservar.

**Hervir** las leches con el azúcar, el café y las pasas.

**Retirar** del fuego y agregar la gelatina hidratada.

**Mezclar** hasta disolver.

**Verter** en un molde y refrigerar por 2 horas.

**Desmoldar** y decorar.

## GELATINA DE COCO Y CANELA



### Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1/2 taza de agua
- 6 sobres de gelatina sin sabor
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de coco
- 1 cdta de esencia de canela

780

### Preparación:

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua por 5 minutos.

**Disolverla** en baño María y reservar.

**Licuar** las leches con la crema de coco.

**Agregar** la gelatina sin sabor.

**Verter** la mezcla en un molde y refrigerar por 2 horas.



## GELATINA DE PIÑA



### Ingredientes:

250 g de queso crema  
 250 g de leche condensada  
 40 g de gelatina sin sabor  
 5 rebanadas de piña en almíbar  
 1 taza del almíbar de la piña  
 1/2 taza de agua  
 2 cdas de esencia de piña.

### Preparación:

**Remojar** la gelatina sin sabor en el agua y reservar.

**Calentar** la leche condensada revolviendo continuamente.

**Retirar** del fuego cuando hierva y agregar la gelatina hidratada.

**Licuar** la piña con su almíbar.

**Cuelar** y agregar a la mezcla anterior.

**Mezclar** el queso crema con la esencia de piña.

**Incorporar** a la gelatina.

**Verter** en moldes y refrigerar por 1 hora

## FLAN DE CAFÉ



782

**Porciones: 6 a 8**

### INGREDIENTES

6 yemas

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

2 y 1/2 tazas de leche caliente (625cc.)

1 cucharada de café soluble (instantáneo)

### PREPARACION

Disolver el café en la leche caliente y dejar entibiar.

Batir un poco las yemas junto con el azúcar e incorporarle la leche.

Caramelizar una budinera y verter la preparación del flan en ella.

Cocinar a baño María con el agua caliente durante 40 minutos a un horno moderado 180°.

Una manera de comprobar si está pronto es introduciendo un palillo o la punta de un cuchillo.

Si al retirarla ésta sale húmeda pero limpia es que está pronto.

Dejar que se enfríe hasta que tome temperatura ambiente.

Luego llevarlo al refrigerador hasta que esté bien frío.

Y recién desmoldarlo.



## FLAN DE CHOCOLATE



783

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

1 litro de leche  
1 taza de cocoa (150 gramos)  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
2 yemas  
5 huevos  
esencia de vainilla  
caramelo para la budinera 1 taza

### PREPARACION

Disolver la cocoa con un poco de leche caliente.

Una vez bien disuelta incorporar el resto de la leche fría y mezclar con el azúcar.

Poner en una cacerola y llevar al fuego hasta hervir, retirar y dejar entibiar.

Batir los huevos con las yemas solamente como para mezclarlos y agregar la leche.

Verter la preparación en una budinera acaramelada y cocinar a baño María (con el agua caliente) en horno moderado durante una hora aproximadamente. Retirar, dejar enfriar, luego poner en la heladera durante unas horas y recién desmoldar.

## FLAN DE COCO



784

**Porciones: 8**

### INGREDIENTES

3 huevos

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

2 y 1/2 tazas de leche caliente (625cc.)

3/4 taza de coco rallado (75 gramos)

### PREPARATION

Batir ligeramente los huevos con el azúcar y verter encima la leche caliente.

Agregarle el coco rallado y poner dentro de una budinera acaramelada.

A su vez poner la budinera en una asadera con agua caliente.

Cocinar a baño María en un horno moderado durante 40 minutos

aproximadamente o hasta que al introducir la hoja de un cuchillo salga limpia.

Enfriar bien y luego desmoldar.



## FLAN DE DULCE DE LECHE



785

**Porciones: 6**

### INGREDIENTES

- 3/4 taza de azúcar (150 gramos)
- 250 gramos de dulce de leche (arequipe, manjar blanco)
- 2 tazas de leche hervida (500cc.)
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 4 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACION

- Poner en una cacerola chica el azúcar y cubrirla apenas con agua.
- Colocar la cacerola sobre fuego fuerte hasta lograr un caramelo con buen color.
- Volcarlo en una budinera y hacerlo girar en la misma hasta revestirla bien interiormente.
- Dejarlo que se enfríe hasta que endurezca.
- Agregar a la leche recién hervida las tres cucharadas de azúcar.
- Mezclarla y dejarla entibiar.
- Semibatir las yemas y el huevo e incorporarle el dulce de leche mezclando bien.
- Añadir la esencia de vainilla y la leche.
- Volcarlo en la budinera y llevarlo a horno moderado y a baño María, tratando de que el agua llegue hasta las tres cuartas partes de la budinera.
- Cocinar hasta que la preparación se note firme aproximadamente 45 minutos.
- Retirar la budinera del horno y del baño.
- Dejar enfriar bien el flan antes de desmoldarlo.
- Mantenerlo en heladera hasta el momento de servir.

## FLAN DE LECHE



786

### Porciones 15

#### INGREDIENTES

6 huevos  
6 cucharadas de azúcar  
1 litro de leche fría (1000cc.)  
1 cucharadita de vainilla

#### PREPARACION

Semibatir los huevos con el azúcar sin espumar demasiado.

Incorporar la leche revolviendo con palita de madera.

Perfumar con una cucharadita de vainilla.

Acaramelar una budinera, verter la preparación y cocinar a baño María en horno moderado una hora aproximadamente.

Retirar, enfriar bien y luego desmoldar.



## FLAN DE LECHE CONDENSADA



787

### Porciones 12

#### INGREDIENTES

- 1 latita de leche condensada
- 2 latitas de leche común (medidas con la latita de la leche condensada)
- 5 huevos
- esencia de vainilla
- caramelo para bañar la budinera

#### PREPARACION

Colocar en un tazón la leche condensada, agregarle de a poco la leche común tibia uniéndola bien con batidor.

En un bol aparte, batir ligeramente los huevos, unir las dos preparaciones y perfumar con la vainilla.

Acaramelar bien una budinera y volcar la preparación. Llevar a cocinar a baño María en horno moderado durante una hora.

Desmoldarlo una vez frío.

## FLAN DE NARANJA



788

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

3 tazas de jugo de naranjas (750cc.)  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
4 yemas  
1 cucharada de ralladura de naranja  
6 huevos

### PREPARACION

Acaramelar una budinera con tres cuarta taza de azúcar. Semibatir los huevos y las yemas con el azúcar, agregar la ralladura de naranja e incorporarle de a poco el jugo.

Verter en la budinera acaramelada y cocinar a baño María (poniéndole el agua del baño caliente) en horno moderado durante una hora. Dejar enfriar bien antes de desmoldar.



## PIE DE LIMÓN AL MINUTO



### Ingredientes:

- 1 taza de jugo de limón
- 2 latas de leche condensada
- 90 g de mantequilla derretida
- 1 paquete de galletas María, molidas
- 7 yemas de huevo
- 4 cditas de ralladura de limón

483

### Preparación:

**Presionar** la mantequilla derretida con las galletas molidas sobre un molde.

**Mezclar** bien las yemas con la leche condensada, el jugo y la ralladura de limón.

**Verter** la mezcla de limón sobre la concha de galletas y hornear a 180°C (360°F) por 25 minutos.

## FLAN DE PERAS CON LECHE DE SOJA



789

### INGREDIENTES

6 peras medianas  
3 huevos  
7cdas de miel  
1 taza de leche de soja  
2cdas de fécula de maíz  
½ taza de azúcar negra

### PREPARACION

Lavar y pelar las peras, quitarles las semillas y cortarlas en trozos pequeños. Aparte, batir los huevos junto con el azúcar negra y la miel, incorporar la leche, la fécula de maíz y las peras cortadas. Revolver todo muy bien y verter en una budinera previamente acaramelada. Cocinar a baño de María, durante 30' aproximadamente en un horno moderado. Retirar, y enfriar bien, recién entonces desmoldar para servir. Se puede servir solo o acompañado con queso crema endulzado con miel.



## FLAN NAPOLITANO



790

### INGREDIENTES

6 huevos  
 2 latas de leche condensada  
 2 tazas de leche común o 1 y 1/2 lata de leche evaporada  
 1/2kg de queso crema natural  
 1 cucharada de esencia de vainilla  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)

### PREPARACION

Caramelo. Poner en una cacerola el azúcar con 2 cucharadas de agua. Llevar a fuego fuerte hasta que los bordes comiencen a oscurecerse. En ese momento girar la cacerola para mezclar bien el caramelo y dejarlo hasta que tome color miel todo parejo. Retirar y volcar rápidamente sobre una flanera o molde de budín.

Flan. Aparte, licuar los demás ingredientes y verterlos en la flanera.

Cocinar a baño María en un horno moderado de 180° cuidando que el agua del recipiente donde se colocó el flan esté caliente.

Tiempo de cocción aproximado una hora aunque esto dependerá de cada horno.

Conviene cada tanto ir controlando su cocimiento introduciendo la punta de un cuchillo en el centro.

Si ésta sale seca es que esta cocido.

Otro detalle, si notamos que la superficie comienza a dorarse pero no está cocido totalmente cubrirla con papel aluminio para que no se queme.

Una vez pronto, apagar y dejar en el horno hasta que tome temperatura ambiente.

Luego llevar a enfriar a la heladera y recién desmoldarlo. Se sirve frío de heladera.

Hay muchas recetas diferentes para este budín, ésta es la empleada por nosotros. Todas son válidas y respetables porque básicamente los ingredientes son los mismos.



## UN FLAN DE DULCE DE LECHE CASERO



791

### 16 porciones

#### INGREDIENTES

3 litros de leche  
800 gramos de azúcar  
6 huevos  
6 yemas  
1 cucharada de vainilla  
1 cucharadita de bicarbonato  
Caramelo  
3/4 taza de azúcar  
1/4 taza de agua

#### PREPARACION

Poner en una olla alta el azúcar y la leche.

Llevar al fuego y dejar hervir a fuego bien suave hasta que se haya consumido una cuarta parte de la leche.

Tener la precaución de revolver cada tanto para que no se pegue.

Apagar el fuego y dejar hasta el día siguiente.

Poner nuevamente sobre fuego suave, agregar el bicarbonato y dejar hervir hasta que se consuma otra cuarta parte de la leche. La textura es la de medio dulce de leche.

Retirar y dejar enfriar.



Semibatir los huevos junto con las yemas, colarlas y agregarlas a la leche junto con la vainilla.

Caramelo. Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua.

Llevar a fuego fuerte hasta que tome color caramelo, retirarlo y volcarlo en el molde de flan de a poco y con cuidado de no quemarse.

A medida que se va volcando se va distribuyendo el caramelo por todo el molde.

Volcar la preparación en el molde.

Poner el molde dentro de otra fuente de horno con agua caliente para cocinarlo a baño de María.

Llevarlo a cocinar en la parte baja del horno con una temperatura bien lenta para que el cocimiento se realice en forma pareja y sin que se arrebate.

Lleva aproximadamente casi dos horas de cocimiento.

Cuando introducimos la punta de un cuchillo hasta el final y ésta sale seca es que está pronto.

Llevarlo a un baño de María invertido para que se enfríe y luego dejarlo en la heladera unas horas.

Luego darlo vuelta en una fuente pero sin sacarlo del molde, dejarlo unas horas así en la heladera y luego proceder a quitárselo.

Pueben hacerlo, vale la pena el resultado ya que queda un postre muy fino tanto su aspecto como su paladar.

# CREMAS



## CREMA DE VAINILLA PARA MICROONDAS



794

### Ingredientes:

2 cdas de fécula de maíz.  
1 taza de leche.  
1 huevo.  
2 cdas de azúcar.  
1 cdita de vainilla.  
1 cda de jerez.

### Preparación:

Mezclar en recipiente de microondas la fécula de maíz y la leche. Llevar al microondas en MEDIUM (Power), durante 5 a 6 minutos revolviendo 2 veces durante la cocción.

Tener batido el huevo, el azúcar, la vainilla y el jerez cuando sacamos lo del horno le agregamos batiendo bien.

## CREMA AL HORNO



795

### Ingredientes:

400 gr. de leche descremada  
4 huevos  
La corteza de 2 limones  
1 cucharada de miel  
Edulcorante artificial

### Preparacion:

1. Poner la leche y las cortezas de limón en un cazo y llevarlo a ebullición. Retirar las cortezas y añadir la cucharada de miel y edulcorante artificial hasta que esté a su gusto en cuanto a dulce. Retirar del fuego.
2. Añadir a la leche los huevos previamente batidos. Sin dejar de remover, llevar a ebullición y apagar el fuego inmediatamente.
3. Verter la crema en moldes individuales, ponerlos en una bandeja de horno y hornearlos al baño maría a 160° hasta que la crema cuaje, poniendo a continuación un poco el grill para tostar la superficie. Servir a temperatura ambiente.



## CREMA DE CASTAÑAS AL CAFE



796

Para 8 personas

**Ingredientes:**

300 g de castañas  
1/2 litro de leche  
350 g de azúcar  
1 palito de vainilla  
8 yemas de huevo  
4 cucharaditas de café soluble

**Preparación:**

Hervir la leche y agregar el azúcar y la vainilla. Tapar la cacerola y dejar macerar unos quince minutos fuera del fuego.

En otra cacerola se baten las yemas de huevo y se deslíen con la leche ya fría. Después se pasa dos veces por el tamiz y se reserva.

Después de quitarle su cáscara exterior, se escaldan las castañas y se les quita la segunda piel.

Se ponen a cocer, a fuego lento, hasta que estén blandas. Se escurren y se pasan por un tamiz.

El puré resultante se mezcla con los huevos batidos, la leche y el café soluble.

Una vez mezclado todo se pone al fuego, sin llegar a hervir, hasta que se espese. Es preciso no dejar de remover.

Una vez haya espesado, se vierte en una fuente hasta que se enfrié.

Se sirve fría.



## CREMA DE MASCARPONE CON MANZANAS



798

### Ingredientes:

5 manzanas  
3 cucharas de gelatina en polvo  
30 gr. de mantequilla  
350 gr. de azúcar  
3 yemas de huevo  
100 gr. de queso Mascarpone  
½ litros de crema  
10 cl de licor de manzana

### Preparación:

En un recipiente hondo batir las yemas de huevo con unos 100 gr. de azúcar. Añadir el queso Mascarpone y la crema.

Calentar un poco (hasta que esté tibio) el licor de manzana y disolver en él la gelatina en polvo. Añadir esta mezcla a la preparación de yemas, Mascarpone y crema.



## PIE DE LIMÓN ORIGINAL



### Ingredientes:

- 1 3/4 tazas de harina
  - 150 g de mantequilla sin sal fría, picada
  - 2 cdas de azúcar
  - Leche, para dorar
- ### Relleno:
- 2 tazas de azúcar
  - 4 limones de piel fina
  - 4 huevos

484

### Preparación:

**Rebanar** 2 limones con piel muy finamente y retirar las semillas.

**Pelar** los otros limones, rebanar la carne muy finamente y retirar las semillas.

**Poner** todos los limones en un bol con el azúcar y revolver hasta que las rebanadas estén revestidas.

**Cubrir** y dejar durante toda la noche.

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Tamizar** la harina y una pizca de sal.

**Agregar** la mantequilla con la punta de los dedos hasta formar boronar.

**Incorporar** el azúcar y añadir gradualmente 2 cdas de agua, revolviendo con un cuchillo.

**Formar** una masa, dividir por la mitad y rodar cada parte en un círculo de 25cm.

**Engrasar** ligeramente una molde de tarta de 23cm y colocar uno de los círculos sobre.

**Cubrir** y enfriar el otro círculo.

**Batir** los huevos y agregar a las rebanadas de limón.

**Verter** en la concha y cubrir con el otro círculo, sellando los bordes.

**Barnizar** con leche y hornear por 1 hora.



Pelar y cortar en cubitos dos de las cinco manzanas. Revolverlas con unos 80 gr. de azúcar. Colocar en un molde para pastel primero la mitad del Mascarpone preparado al inicio, añadir luego la mitad de las manzanas en cubitos y finalizar con lo que queda del queso. Colocar en refrigeración por una hora.

Mientras esto se enfría vamos a pelar las manzanas restantes y cortarlas en rodajas. Vamos a colocar en un recipiente un cuarto de litro de agua con lo que sobró de azúcar y vamos a llevar a ebullición. Ahora colocaremos las rodajas de manzana dentro del agua azucarada caliente por unos minutos y las retiraremos. Las depositamos en un plato.

Para finalizar, vamos a sacar del refrigerador la primera preparación, la vamos a desmoldar sobre un plato y colocaremos las rodajas de manzana arriba. Servimos frío.

## CRÈME BRÛLÉE



800

Rinde seis porciones, potes de 8-10 cm de diámetro y 5 de alto

**Ingredientes:**

8 yemas de huevo  
1/3 taza de azúcar blanca  
2 tazas de crema de leche  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1/4 taza de azúcar (para la cobertura de azúcar)

**Preparación:**

Precalentar el horno a 150 ° C. En un bowl grande, batir las yemas y el azúcar hasta que ésta se disuelva por completo y la mezcla quede densa y amarillo pálido. Agregar la crema y la vainilla, y continuar batiendo hasta que la mezcla quede uniforme. Asegurarse que no queden burbujas.

Dividir la mezcla en los 6 potes y ponerlos a baño maría (sumergidos en agua caliente), yo sugiero en una asadera grande con dos o tres centímetros de altura de agua. Meter todo en el horno por 50 o 60 minutos, hasta que los costados estén cocidos, pero un poco flojo

todavía en el centro. Sacar del horno y dejar los potes sumergidos (en el baño maría caliente) hasta que se enfríe.



Sacar los potes del baño maría y dejar enfriar por 2 horas (o hasta 2 días, si quieren todo perfecto). Antes de servir, cubrir con aproximadamente dos cucharaditas de azúcar a cada pote y dorar con el soplete. Si no tienes un soplete pero si un grill (o calienta-platos) utiliza eso.

## CREMA AL CAFÉ CON CHOCOLATE



802

### Ingredientes:

3/4 litro de leche  
 9 yemas de huevo  
 300 g de azúcar  
 4 cucharaditas de café  
 1 ramita de vainilla  
 4 pastillas de chocolate fondant  
 una piel de limón  
 1 cucharadita de mantequilla

### Preparación:

Hervir la leche con la vainilla y la piel de limón.

Mezclar las yemas, el azúcar, el café y trabajarlo bien con una espátula.

Verter la leche hirviendo, después de haber sacado la ramita de vainilla y la piel de limón, y remover a fuego muy lento.

Antes de hervir, sacar del fuego y dejar enfriar, repartida en cuatro recipientes o con uno solo.

En un pequeño cazo, al fuego, fundir el chocolate junto con la mantequilla y adornar los recipientes.



## CREMA ESPUMOSA DE CAFÉ



803

Para 8 personas

**Ingredientes:**

1/2 litro de café muy fuerte  
300 g de azúcar  
8 yemas de huevo  
8 claras de huevo montadas

**Preparación:**

Mezclar el azúcar con las yemas de huevo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Verter, poco a poco, el café muy caliente, removiendo continuamente.

Calentar suavemente la mezcla, removiendo sin cesar y cuando empiece a espesar, retirar del fuego, y verter en una fuente honda, volviendo a remover hasta que esté tibia.

En este momento añadirle las claras montadas, removiendo muy suavemente. Dejar enfriar y servir.

## CREMA DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE, CON ESPUMA DE NARANJA



804

### Preparación:

Para empezar se cuecen las castañas (1Kg) en abundante agua con sal y una cucharada de granos de anís estrellado (da muy buen sabor y reduce las flatulencias, muy peligrosas si la noche es larga). Luego, una vez templadas, se pelan, cuidando de retirar bien la piel interior (se puede usar directamente puré de castañas, pero pierde emoción).

En un bol preparamos un almibar, hirviendo un vaso de agua, con medio de azúcar, y dos hojas de gelatina (así al enfriarse, la crema no se apelmaza).

En otro cazo fundimos media tableta de chocolate amargo (el Nestlé 70% de cacao es ideal) con un un chorrito de agua.

Levantamos a punto de nieve tres claras, y sin dejar de batir, vamos incorporando poco a poco el chocolate hasta tener una consistente espuma (lo que en los restaurantes llaman mousse, que en francés quiere decir espuma).

En la Turmix ponemos las castañas peladas, 1/4 litro de nata líquida, bien fría, y el almibar, y truturamos todo bien hasta hacer un puré.



En un bol grande, y ayudandonos de una espátula de goma, mezclamos el puré de castañas con la espuma de chocolate, y esta crema se reparte entre las copas (con estas medidas salen seis postres).

Se guardan en la nevera durante al menos un par de horas (cuidado con los olores porque la gelatina los coge al vuelo).

Mientras preparamos la espuma de naranjas haciendo otro merengue, esta vez con dos claras de huevo, cuatro cucharadas de azúcar glass, y la ralladura de la piel de dos naranjas.

En un cazo ponemos el zumo de dos naranjas, con dos hojas de gelatina, y este zumo lo incorporamos al merengue, que debe reposar otras dos horas en frío para cuajarse.

El montaje se ve en la foto, sobre la crema de castañas se pone la espuma de naranjas, y se adorna con virutas de chocolate. Qué fácil ¡eh!



## CREMA FRÍA DE PISTACHOS



### INGREDIENTES

1 litro de leche  
 200 grs de pistachos  
 150 grs de almendras crudas  
 100 grs de harina de arroz  
 200 grs de azúcar  
 naranja, limón y canela

806

### Preparación:

1. Empezamos por preparar una crema de arroz con leche, lo que se puede hacer partiendo de arroz normal, dejarlo cocer hasta que esté cremoso y luego pasarlo por un chino, o directamente prepararlo con harina de arroz y de esta forma se evita el proceso bastante latoso de tener que colarlo.

Así además podemos poner todos los ingredientes a cocer juntos desde el principio, con lo que se consigue un sabor más intenso.

Para ello pondremos la leche fría con el harina desleída, una corteza de limón, otra de naranja, una rama de canela, los pistachos picados a cuchillo (reservando los más hermosos para decorar), las almendras también picadas y el azúcar, se lleva al fuego y se tiene cociendo sin parar de remover durante media hora, hasta que quede bastante espeso.

Conviene tener en cuenta que cuando enfríe tomará más cuerpo pero de todas formas conviene que llegue a ofrecer un aspecto cremoso.

2. Cuando ya tenemos preparada la crema, se vierte el contenido en copas de champan bajas y se deja enfriar, luego se mete en la nevera y se deja de un día



para otro.

Terminación del plato:

Evidentemente no hay más que sacarlo de la nevera y servirlo, sin embargo conviene presentarlo, como todos los platos, e incluso dejarlo durante una hora fuera de la nevera, de esta forma desaparece ese frío antinatural que transmiten las máquinas y además desarrolla más sabor y perfume.

En cuanto al adorno no pueden faltar los pistachos picados por toda la superficie del postre pero hay más, en la receta tradicional se suele poner un poco de coco fresco rallado, yo no soy muy amante de el pero en este caso resulta muy rico. Alguna hojita de menta o un par de almendras tostadas tampoco sobran.

## SABAYON DE NUEZ

**Ingredientes:**

6 yemas 6 cucharadas de az-car molida 5 cucharadas de vino de Oporto  
u otro dulce a elección 1 cucharada de agua nueces molidas

Colocar en un bol preferentemente enlozado las yemas, el az-car y batir hasta que quede una preparación esponjosa. Agregar el vino y el agua. Cocinar en baño de María sobre fuego lento sin dejar de revolver con batidor de alambre hasta quede muy esponjosa. No permitir que hierva. Retirar, seguir batiendo y distribuir en copas de boca ancha. Servir tibio espolvoreado con las nueces.



# CHEESECAKE Y TIRAMISÚ

## CREMA MIXTA



### Ingredientes:

1 l de leche descremada edulcorante a gusto 2 cucharadas de fécula de maíz  
1 cucharada al ras de harina 3 yemas 1 clara (optativo) 1 corteza de limón  
esencia de vainilla o canela en rama 1 taza de pulpa de frutas maduras a  
elección 2 cucharadas de cacao amargo frutas confitadas

809

6 porciones

**Preparación:** 20 minutos

Mezclar 2 cucharadas de leche con el edulcorante, la fécula y las yemas. Remover con un batidor para que no se formen grumos. Colocar en una cacerola, llevar al fuego, incorporar el limón y la esencia de vainilla o la canela. Cuando la leche comience a hervir, retirar del fuego, verter lentamente la leche restante, la harina y remover bien para integrar los ingredientes. Volver al fuego y hacer hervir durante 5 minutos. Retirar y dividir en 3 partes. Una reservarla; otra, mezclarla con la pulpa de frutas y la restante con el cacao. Dejar entibiar, distribuir en una compotera las capas de a una por vez y cuando esté casi fría, si se desea, incorporar la clara batida. Llevar a la heladera hasta enfriar. Decorar con las frutas confitadas formando flores, espigas y acompañar con bizcochos dietéticos o servir sola en compoteras individuales.

**Secretito:** también puede darse gusto a café o praliné procediendo a mezclarlos como se indica en el caso de la pulpa y el cacao.



## CREMA DE LIMÓN

**Ingredientes:**

5 yemas 1 lata de leche condensada cáscara rallada de 1 limón jugo colado de 3 limones 14 g de gelatina en polvo sin sabor 5 claras batidas en punto de nieve 150 g de crema de leche  
6 porciones

810

Batir en un bol las yemas junto con la leche condensada hasta que la preparación esté espumosa. Disolver en un recipiente la gelatina con agua caliente y agregar el jugo de limón. Incorporar a las yemas junto con la ralladura de limón. Agregar suavemente a la preparación de limón las claras batidas en punto de nieve y, por último, la crema de leche previamente batida. Llevar a la heladera hasta el momento de servir. Presentar en una compotera o en copas individuales bien heladas. Acompañar con galletitas dulces secas.



## CREMA DE FRUTILLAS

**Ingredientes:**

250 g de azúcar de refinera o en pancitos 300 g de crema de leche 1/ 2 kg de frutillas maduras y cantidad adicional 3 claras batidas en punto de nieve  
6 porciones

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar al fuego. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita dura. Agregar el almíbar hirviendo, poco a poco, a las claras mezclando con batidor en forma suave. Continuar con el batido hasta que el merengue esté frío. Agregar las frutillas previamente lavadas, quitados los cabitos y hechas puré. Por último, incorporar la crema de leche batida hasta espesarla. Distribuir en copas o compoteras y llevar a la heladera hasta helar. Decorar con las frutillas restantes.



## CREMA DE CHOCOLATE

**Ingredientes:**

120 g de manteca 4 barritas de chocolate rallado 4 yemas 3/4 de tazas de azúcar molida 4 claras batidas en punto de nieve con una pizca de sal 200 g de crema de leche nueces picadas para decorar  
6 porciones

812

Colocar en una cacerola la manteca, el chocolate y llevar al fuego hasta derretir. Retirar. Batir durante 15 minutos las yemas con la mitad del azúcar. Agregar, poco a poco, sin dejar de batir la manteca derretida y seguir batiendo hasta que la crema esté fría. Mezclarle suavemente la crema de leche y, por último, las claras a las que se les agrega el azúcar restante. Distribuir en copas, llevar a la heladera hasta helar y espolvorear con las nueces. Acompañar con lenguas de gato.



## CREMA DE MARRÓN GLACÉ

**Ingredientes:**

200 g de azúcar de refinera o en pancitos 3/4 de l de  
crema de leche 7 yemas 1 cucharadita de esencia de  
vainilla 150 g de marrón glacé  
6 porciones

813

**Preparación:**

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo suave. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, la esencia, los marrón glacé y batir hasta enfriar la preparación. Mezclar, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas de champagne y acompañar con lenguas de gato.



## CREMA DE YOGUR Y MANGO



### Ingredientes:

200 ml de yogur  
100 ml de crema  
100 g de azúcar refinada  
1 lata pequeña de mangos en almíbar  
1 cda de ron  
2 claras de huevo  
Azúcar molida

814

### Preparación:

**Mezclar** el ron con 70 g de azúcar.

**Agregar** el yogur y la crema batida.

**Batir** las claras con el azúcar restante a punto de nieve.

**Incorporar** las claras a la mezcla de yogur en forma envolvente.

**Colocar** cubitos de mango dentro de copas individuales hasta la mitad.

**Verter** la crema de yogur encima y decorar con gajos de mango y el azúcar molida.

## ARROZ CON LECHE



815

### Porciones 6

#### INGREDIENTES

150 gramos de arroz (3/4 taza aprox.)  
1 y 1/2 litros de leche (1500cc.)  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
3 yemas  
1 cucharadita de cáscara rallada de naranja  
canela en polvo a gusto

#### PREPARACION

Poner el arroz junto con la leche y dejarlo en remojo durante 4 horas.

Incorporarle luego media taza de azúcar y llevarlo a fuego lento durante 12 minutos.

Batir aparte las 3 yemas con media taza de azúcar.

Incorporar la mezcla caliente lentamente a las yemas y la ralladura de naranja, cocinar dos minutos más revolviendo continuamente.

Poner en una fuente y cuando esté frío espolvorearlo con canela.

El arroz debe quedar bien cocido y algo espeso y cremoso.



## ARROZ CON LECHE A LA NARANJA



816

### Porciones 16

#### INGREDIENTES

250 gramos de arroz (1 taza aprox.)  
 6 naranjas chicas  
 200 gramos de jalea de manzana  
 1 y 1/2 taza de azúcar (300 gramos)  
 1 litro y 1/2 de leche (1500cc.)  
 5 yemas  
 200 gramos de crema de leche  
 3 cucharadas de gelatina sin sabor  
 1 copita de coñac  
 1 cucharadita de esencia de vainilla  
 1 limón

#### PREPARACION

Poner la gelatina en un tazón con media taza de agua y dejar hasta que se hidrate.

Aparte poner el arroz en una cacerola con 800cc de leche y 6 cucharadas de azúcar.

Llevar a fuego suave hasta que esté tierno y sin líquido.

Retirarlo del calor y agregarle una cucharadita de esencia de vainilla.

Poner en una cacerola las yemas junto con el resto del azúcar, mezclar bien e incorporarle la cáscara rallada de una naranja.

Agregar de a poco el resto de la leche, la gelatina hidratada y cocinar sobre fuego moderado hasta que la crema espese ligeramente pero sin que llegue a hervir.

Retirla del fuego y ponerla sobre agua fría para entibiar.

Luego agregarle el coñac y el arroz con leche.

Una vez bien fría, incorporarle la crema de leche batida espesa mezclando cuidadosamente.

Enjuagar un tazón cuyos bordes sean ovalados y forrarlo con rodajas de naranja peladas bien unidas entre sí y colocar en él la crema.

Poner el recipiente en la heladera y dejar 4 horas o toda la noche.

Para desmoldar pasar rápidamente el tazón por agua caliente y apoyarlo en el plato adecuado.

Calentar un poco la jalea para licuarla más y pintar todo el postre.



## ARROZ CON LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE CON PASAS MACERADAS



818

**Porciones: 6 a 8**

### INGREDIENTES

#### Arroz con leche

- 1 litro de leche (1000cc.)
- cáscarita de limón o de naranja
- 1 taza de arroz (220 gramos)
- 3/4 taza de azúcar (150 gramos)

#### Salsa de chocolate

- 1 y 1/2 taza de pasas de uva (225 gramos)
- 1/4 cucharadas de licor de naranja o coñac o ron
- 200 gramos de chocolate cobertura semiamargo
- 1/4 taza de crema de leche o nata

### PREPARACIÓN

Poner a macerar las pasas de uva con el licor durante unas horas.

Volcar el arroz en un colador y enjuagarlo bien bajo el chorro de agua.

Poner en una cacerola un litro de agua y llevarla al fuego. Cuando rompe el hervor agregar el arroz y dejarlo durante dos minutos.

Retirarlo y escurrir bien.

Aparte, poner en una cacerola la leche junto con la cáscara de limón o de naranja.



## CHEESECAKE DE FRUTILLAS



486

### Ingredientes:

#### Para la base:

120 g de galletitas molidas

20 g de azúcar

80 g de manteca

#### Para la crema:

450 g de queso crema

400 g de crema de leche

10 cucharadas de azúcar impalpable

3 cucharadas de gelatina sin sabor

Jugo de ½ limón

1 taza de frutillas licuadas

#### Papar decorar:

300 g de frutillas cortadas a la mitad

Crema batida a punto Chantilly

### Preparación:

#### BASE:

1. Moler las galletitas, colocar la manteca derretida y el azúcar, mezclar bien. Colocar en una tortera desmontable y presionar con ayuda de una cuchara.



Llevar al fuego hasta que rompe el hervor.

Incorporar el arroz y dejar cocinar a fuego lento y revolviendo un poco hasta que suelte el hervor.

Luego dejar que se cocine sin revolver hasta que haya absorbido toda la leche.

El azúcar se agrega cuando al moverlo se ve como el arroz se asoma a la superficie, aproximadamente luego de 30 minutos.

Una vez pronto, volcarlo sobre un molde de savarin previamente enmantecado.

Dejarlo hasta que esté bien frío.

Salsa de chocolate. Picar el chocolate. Llevar al fuego la crema de leche hasta que esté caliente.

Retirar e incorporar el chocolate revolviendo hasta que esté disuelto.

Añadir las pasas junto con el líquido de maceración.

Desmoldar el arroz sobre una fuente y volcar la salsa hasta que esté cubierto.

Llevar a la heladera y servir frío

## CREMA CHANTILLI NATA



820

### INGREDIENTES

1 taza de crema de leche o nata (250cc.)  
1 cucharada de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)  
esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la crema de leche, nata, junto con el azúcar impalpable, glas, pulverizada, bien cernida.

Batir con batidora eléctrica, hasta que comienza a espesar.

Cuando notamos que la crema está espesando paramos la batidora y batimos un poco más a mano hasta lograr el punto deseado.

De esta forma logramos no solo el espesor deseado sino un mayor rendimiento de la misma.

Agregamos la esencia de vainilla.

El cuidado que debemos tener es no pasarla de batido porque se corta.

En ese caso no podemos recuperarla solamente podemos utilizarla para hacer una torta como sustituto de la manteca.

Otro detalle es que si queremos que la crema nos quede mas espesa podemos agregarle, antes de comenzar a batirla, una cucharada más de azúcar impalpable o glas o pulverizada.

Se debe mantener siempre en heladera, antes de batirla y después.



## CREMA DE ARROZ INTEGRAL CON LECHE DE SOJA



821

### Porciones 8

#### INGREDIENTES

4 tazas de arroz integral cocido  
 ½ litro de leche de soja total 500cc.  
 1 taza de miel total 250cc.  
 1 taza de coco rallado  
 ½ taza de pasas de uva total 75 gramos  
 ralladura de un limón

#### PREPARACION

Poner en un recipiente la leche y la miel, llevar a fuego mediano.

Cuando comienza a hervir, agregar el arroz que ha sido previamente cocido y cocinar, 10 minutos más siempre revolviendo.

Agregar el coco rallado y las pasas de uva.

Continuar cocinando cinco minutos más cuidando de que no se pegue.

Retirar del fuego y agregar la ralladura de limón. Mezclar todo muy bien, dejar enfriar y servir.

Crema chantilli nata

## CREMA DE CHOCOLATE



822

### Porciones 8

#### INGREDIENTES

4 yemas  
 2 cucharadas de azúcar  
 100 gramos de chocolate para taza cortado en trocitos  
 1 cucharada de cacao  
 1 cucharadita de café en polvo instantáneo  
 1 sobre de gelatina sin sabor (7 gramos)  
 1 taza de leche (250cc.)  
 1 taza de crema de leche (nata) (250cc)  
 1 cucharadita de esencia de vainilla  
 cerezas confitadas

#### PREPARACION

Poner el chocolate cortado en trozos junto con la leche caliente y dejar allí hasta que éste se derrita.

Batir un poco a mano las yemas con el azúcar, incorporarle de a poco el cacao y el café.

Agregar la leche caliente con el chocolate y llevar ésta preparación a fuego bajo durante dos minutos.

Retirar.

Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua fría e incorporar a la preparación anterior.

Enfriar bien y agregar la crema de leche algo batida y la esencia de vainilla.

Servir en compoteras individuales y enfriar bien durante dos a tres horas. Decorar con crema chantilli y chocolate o a gusto de cada uno.



## CREMA DE CHOCOLATE SIN HUEVOS



### Porciones 4

823

#### INGREDIENTES

- 1 taza de leche fría (250cc.)
- 1 taza de leche caliente (250cc.)
- 3 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)
- 2 cucharadas de cacao amargo
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1 cucharadita de vainilla

#### PREPARACION

Mezclar bien el almidón de maíz con el azúcar y agregar revolviendo la leche fría.

Aparte disolver el cacao agregándole de a poco la leche caliente.

Incorporar a la preparación anterior.

Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que la crema comienza a espesar y suelte el hervor.

Retirar y agregar la esencia de vainilla.

Servir en compoteras individuales, dejar enfriar y espolvorear la superficie con grageas de chocolate.

## CREMA DE MANDARINAS CON LECHE CONDENSADA



824

**Porciones: 6**

### INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de agua
- 1 taza de jugo de mandarinas
- 3 yemas
- 3 cucharaditas de almidón de maíz (fécula, chuño)
- ½ taza de crema de leche (nata) (125cc.)
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 3 claras
- 1 cucharada de azúcar

### PREPARACION

Disolver el almidón de maíz en la media taza de agua.

Poner en una cacerola, la leche condensada, el agua, el jugo de naranjas y las yemas.

Unir y llevar a fuego suave mezclando siempre con un batidor de mano hasta que espese.

Retirar y llevar a un baño María invertido mezclando cada tanto hasta que tome temperatura ambiente.

Agregar el licor de naranja.

Aparte, batir la crema de leche a medio punto.



Reservar un poco para decorar la crema y el resto incorporarla.

Batir las claras con el azúcar hasta que estén firmes. La mitad de las claras se incorporan a la crema mezclando y el resto se agrega en forma envolvente para que la preparación quede más soufflé.

Repartir la crema en compoteras. A la crema batida reservada se le agrega una cucharadita de azúcar impalpable (glas, pulverizada) y se mezcla hasta que espese un poco.

Distribuir un copete en cada porción. Dejar enfriar bien en la heladera y servir.

Información de interés. Esta misma crema se puede preparar también con jugo de bergamota o de naranja

## CREMA DE MANTECA CON CLARAS



826

Esta crema se utiliza para rellenar bizcochuelos o tortas.

### INGREDIENTES

1 taza de azúcar (200 gramos)  
1/4 taza de agua  
4 claras  
1/4 taza de azúcar total 50 gramos  
250 gramos de manteca pomada (mantequilla)

### PREPARACION

Poner en el bol de la batidora las claras junto con la cuarta taza de azúcar y dejar batiendo hasta punto nieve.

Mientras poner en una cacerola la taza de azúcar y el agua.  
Llevar al fuego y dejar hervir hasta punto de bolita dura.

Retirar y volcarlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve siempre con la batidora prendida.

Seguir batiendo hasta que la preparación esté casi fría. Luego incorporar de a poco y mezclando suavemente la manteca previamente batida



## CREMA DE MANTECA PARA DECORAR Y RELLENAR



827

### INGREDIENTES

4 yemas  
1 taza de azúcar (200 gramos)  
1/2 taza de agua (125cc.)  
300 gramos de manteca pomada (mantequilla)  
2 cucharaditas de esencia de vainilla

### PREPARACION

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.

Para conocer bien cual es el punto de hilo flojo ir a nuestra página principal, Solopostres.com y hacer click en Artículos y luego click en el título "Como conocer los distintos puntos del almíbar".

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas, en forma lenta y batiendo siempre.

Luego agregar este almíbar a la manteca batida. Siempre de a poco y batiendo hasta terminar de incorporar.

Perfumar con la esencia de vainilla y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que tome consistencia espesa.

En el caso de poner la crema en la heladera vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.

**TIPS:** Esta crema es sumamente delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres.

También se puede decorar con ella.

La precaución es mantener al frío la torta o postre una vez relleno o decorado hasta un rato antes de servir.

El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Se emplea manteca, (mantequilla) y no margarina o manteca vegetal.



**CREMA:**

1. Batir el queso, agregar la crema doble y la frutilla licuada mezclando con el azúcar impalpable sin llegar a punto chantilly.

Agregar el jugo de medio limón y la gelatina disuelta en ½ taza de agua hirviendo

2. Mezclar bien la preparación y colocar encima de la base, emparejar y llevar a heladera durante 1 hora.

## CREMA DE MANTECA Y CHOCOLATE PARA RELLENAR Y DECORAR



829

### INGREDIENTES

4 yemas  
 1 taza de azúcar (200 gramos)  
 1/2 taza de agua (125cc.)  
 300 gramos de manteca pomada (mantequilla)  
 3 cucharadas de cacao amargo

### PREPARACION

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.

Como se conoce este punto.

El almíbar comienza a espesarse un poco y al levantarlo con una cuchara y hacerlo caer desde lo alto la última parte del almíbar que cae, forma un hilo que no tiene demasiada consistencia, se corta y sube.

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.



Luego incorporar esta preparación a la manteca de esta forma. Ir agregándola de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporarla.

Agregar el cacao previamente cernido, mezclar bien y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.

Si se pone la crema en la heladera dejarla hasta que tome consistencia media y no que enfríe mucho y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.

**TIPS:** Esta crema es similar a la crema de manteca la diferencia radica en que a ésta se le agrega cacao amargo. Es delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también para decorar con ella.

La torta o postre se debe mantener en la heladera hasta un rato antes de servir. Dado que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Otro detalle es que se debe emplear manteca o mantequilla, no margarina.

## CREMA DE VAINILLA CON CROCANTE DE ALMENDRAS



831

### Porciones 4

#### INGREDIENTES

- 30 gramos de manteca (mantequilla)
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 1/2 taza de almendras picadas (50 gramos)
- 1 caja de postre de crema de vainilla de 4 porciones
- 1 cucharada de licor de naranja

#### PREPARACIÓN

Untar con manteca un mármol.

Poner en una cacerola chica la manteca y llevar al fuego hasta que se derrita.

Agregar el azúcar y continuar revolviendo a fuego suave hasta que el azúcar se derrita y tome un color dorado.

Agregar rápidamente las almendras picadas, girar la cacerola para que la fruta se distribuya y volcar sobre el mármol.

Dejarlo enfriar y luego picarlo con un cuchillo de hoja ancha.



Aparte preparar la crema de vainilla de acuerdo a las indicaciones.

Una vez pronta agregarle el licor y dejarla que se enfríe un poco pero no del todo.

Distribuir la crema en cuatro copas y llevarlas a la heladera hasta que se enfríe bien.

En el momento de servir espolvorear con el crocante triturado.

832

Detalles que interesan. El postre de crema de vainilla se compra normalmente en cualquier comercio de venta de comestibles. Consiste en un polvo al que se le agrega leche en la cantidad indicada en la caja. Se mezcla y se lleva al fuego hasta que espese formándose así la crema de vainilla en forma rápida.

Esta opción la elegimos para aligerar el tiempo de preparación del postre.

**TIP:** Es una preparación muy rápida y una solución cuando necesitamos algo dulce y disponemos de poco tiempo.

## CREMA FRANGIPANE



833

### INGREDIENTES

1 litro de leche  
2 huevos  
3 yemas  
3/4 taza de azúcar, total 150 gramos  
1/2 taza de harina, total 60 gramos  
1 taza de almendras, total 100 gramos  
100 gramos de manteca  
1 cucharadita de vainilla  
pizca de sal

### PREPARACION

Poner la leche en una cacerola y llevarla al fuego hasta punto de hervor.

Aparte poner los huevos y las yemas en un bol junto con el azúcar.

Batir apenas hasta mezclar los ingredientes.

Agregar la harina junto con la pizca de sal, de a poco y mezclando bien. Luego la leche caliente siempre revolviendo.

Llevar a fuego lento mezclando continuamente preferentemente con un batidor manual hasta que llegue al hervor y espese.

Dejar dos o tres minutos más y luego retirar del fuego.



Incorporar la vainilla. También se puede saborizar con piel de limón o naranja.

Dejar que enfríe un poco siempre revolviendo la crema.

Luego agregar la manteca en trozos mezclando bien cada vez para que se integre bien y vaya otorgando cremosidad a la preparación.

Finalmente, incorporarle las almendras tostadas y finamente picadas.

Mezclar muy bien y luego dejar enfriar la crema en un baño María invertido, revolviendo cada tanto para que no se forme película en la superficie.

Una vez fría mantener en la heladera hasta el momento de usar.

## CREMA HELADA DE FRUTAS



835

### Porciones 10

#### INGREDIENTES

- 1 caja de gelatina de naranjas de 4 porciones (o caja chica)
- 1 taza de agua hirviendo (250cc.)
- 1 taza de frutillas
- 1 lata de leche condensada (300cc.)
- 1 taza de crema de leche o nata (250cc.)
- granos de chocolate o polvo de galletitas

#### PREPARACION

Poner el contenido de la caja de gelatina en un bol, agregar poco a poco el agua hirviendo revolviendo con un batidor para que se disuelva perfectamente.

Dejar entibiar.

Agregar la frutilla previamente bien lavada y cortada en trozos pequeños y la leche condensada.

Aparte batir la crema doble hasta que esté bien espesa y una vez fría la preparación anterior incorporar la mitad de ella.

Volcar en compoteras individuales y llevar a la heladera para que se solidifique la crema.

Decorar la parte superior con la crema restante salpicando al final con la grana de chocolate o polvo de galletitas

Este postre se sirve bien frío.



## CREMA HELADA DE FRUTAS CONFITADAS



836

### Porciones 8 a 10

#### INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1/2 taza de harina (60 gramos)
- 1 huevo
- 3 yemas
- 2 tazas de leche (500cc.)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 claras
- 1 taza de frutas confitadas y picadas (aproximadamente 150 gramos)
- 1/2 taza de nueces picadas (50 gramos)
- 1/2 taza de crema de leche (nata) (125cc.)
- 1 cucharada de azúcar impalpable (glas, pulverizada, lustre)
- cerezas confitadas para decorar

#### PREPARACION

Poner la leche en una cacerola y llevar al fuego hasta calentar bien.

En otro recipiente para fuego, poner el azúcar con la harina y revolver bien con cuchara de madera.

Agregarle las yemas y el huevo y luego incorporar de a poco la leche caliente hasta integrar bien todo.

Llevar a fuego moderado revolviendo siempre hasta que la crema espese.  
Dejar 1 minuto más, luego retirar del fuego y agregarle la esencia de vainilla.

Dejarla enfriar e incorporarle las claras batidas a nieve con una pizca de sal.  
Luego la fruta confitada y picada y las nueces.

Dejar enfriar totalmente para luego colocar la preparación en una fuente grande o compoteras individuales.

837

Decorar con las cerezas confitadas y la crema doble batida espesa con el azúcar impalpable.

Llevar a la heladera y dejar que se enfríe bien para luego servir



## CREMA HELADA DE NUEZ



838

### Porciones 10

#### INGREDIENTES

1/2kg de ricotta  
 8 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)  
 100 gramos de nueces molidas (1 taza medida)  
 4 cucharadas de coñac  
 1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)  
 3 claras  
 3 cucharadas de azúcar

#### PREPARACION

Pasar por el procesador la ricotta y agregarle el azúcar impalpable hasta formar una crema.

Incorporar las nueces y el coñac.

Batir la crema de leche hasta que esté bien espesa y agregársela a la preparación anterior.

Aparte batir las claras a nieve con 3 cucharadas de azúcar hasta formar un merengue bien firme.

Incorporar la crema a las claras en forma envolvente.

Llevar a enfriar a la heladera para luego servir bien fría en copas apropiadas acompañadas con amarettis.



## CHEESECAKE CON REMOLINO DE FRESAS



488

### Ingredientes:

- 1 taza de migas de galletas integrales
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla o margarina, derretida
- 5 paquetes (8 oz cada uno) de queso crema PHILADELPHIA Cream Cheese, ablandado
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de crema agria
- 4 huevos
- 1/3 taza de mermelada de fresas, sin semillas

### Preparación:

Precalienta el horno a 325°F. Forra un molde para hornear de 13x9 pulgadas con papel de aluminio, extendiendo los extremos sobre los lados del molde. Mezcla las migajas de galleta, las 3 cucharadas de azúcar y la mantequilla; presiona esto firmemente contra el fondo del molde. Hornéalo durante 10 minutos.

Bate bien el queso crema, la taza de azúcar, la harina y la vainilla en un tazón grande con una batidora eléctrica a velocidad media. Agrega la crema agria; mézclala bien. Agrega los huevos, de uno en uno, batiendo a velocidad baja después de agregar cada uno y sólo hasta que estén mezclados. Vierte el batido sobre la base en el molde. Deja



## CREMA INGLESA



839

### Porciones 8

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de leche (500cc.)
- 6 yemas
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

#### PREPARACION

Llevar la leche al fuego hasta que levante el hervor. Retirar y entibiar.

Batir las yemas con el azúcar hasta que tomen color claro y la preparación se espese, aproximadamente 10 minutos.

Retirar de la batidora y agregar de a poco, la leche tibia, llevar a cocinar a baño María revolviendo siempre en forma de ocho hasta que la crema espese un poco y la cuchara se empañe con la crema sin que llegue a hervir.

Retirar y poner la crema en un baño María invertido, es decir con agua fría y cubos de hielo y dejarla enfriar, revolviendo cada tanto.

Perfumarla con la vainilla, se puede servir como postre o como relleno o acompañamiento de postres.

## CREMA PASTELERA



840

### Porciones 6

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de leche (500cc.)
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 yemas
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almidón de maíz (chuno, fécula)
- 1 cucharada de manteca (mantequilla)
- 1 cucharadita de vainilla

#### PREPARACION

Llevar a calentar la leche con las dos cucharadas de azúcar.

Aparte poner en un bol las yemas con las dos cucharadas de azúcar restante.

Mezclar bien y agregar la maicena.

Volcar de a poco la leche caliente revolviendo bien.

Llevar al fuego hasta que espese, siempre mezclando con palita. Una vez que levante el hervor se deja 2 minutos más y se retira.

Aregar la manteca y batir bien hasta incorporarla. Luego la vainilla.



## CREMA PASTELERA AL VINO



841

### Porciones 8 a 10

#### INGREDIENTES

3/4 litro de leche (750cc.)  
 1 taza de vino blanco (250cc.)  
 2 huevos  
 esencia de vainilla  
 2 yemas  
 1 taza azúcar (200 gramos)  
 3 cucharadas colmadas de harina

#### INGREDIENTES

En un recipiente poner los huevos, las yemas, el azúcar y la harina.

Revolver todo y agregarle la leche y el vino de a poco mezclándola con una palita de madera hasta que esté todo disuelto y bien incorporado.

Llevar a fuego lento y revolver continuamente con un batidor de alambre hasta que esté espesa dejándola hervir dos minutos más.

Retirar del fuego y colocarla en una fuente dejándola enfriar cubierta con papel film pero tocando el papel la crema para que no forme esa capita tan común.

Una vez fría, llevar a la heladera.

Se puede servir como postre o para relleno de tortas.



## CREMA SIMILAR A CHANTILLI



842

### INGREDIENTES

200 gramos de manteca (mantequilla)  
2 tazas de leche (500cc.)  
3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)  
1 cucharadita de esencia de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica, 1 y 1/2 taza de leche junto con el azúcar.

Llevar al fuego y dejar hasta que comience a hervir.

Aparte disolver el almidón de maíz en la 1/2 taza de leche fría restante.

Apenas empieza a hervir la leche con el azúcar, agregar el almidón de maíz (disuelta en la leche) en forma lenta y revolviendo siempre.

Se deja cocinar unos minutos más revolviendo constantemente.

Se retira del fuego y se agrega de a poco la manteca batiendo bien después de cada vez.

Una vez integrada toda la manteca se continúa con el batido hasta que la crema quede bien blanca y esponjosa.

Agregar la esencia de vainilla.

Esta crema queda muy sabrosa y es especial para rellenar bizcochuelos o tortas.

Información de interés. La manteca o mantequilla es el elemento graso que se obtiene de la leche vacuna y que una vez sometida a distintos procesos es puesta a la venta.



# ESPUMAS, BEBIDAS Y SORBETES

## ESPUMA DE FRESA

**Ingredientes:**

1 1/2 kg de fresas

500 g de azúcar

250 g de agua

Hojas de menta

Vinagre

844

**Preparación:**

**Marinar** las hojas de menta con el vinagre por 5 minutos.

**Sacar** y secarlas bien.

**Cocinar** el azúcar con el agua hasta obtener un almíbar (punto de hilo).

**Agregar** las fresas y dejar hervir nuevamente.

**Bajar** a fuego bajo y dejar que la mezcla alcance el punto de almíbar.

**Distribuir** en copas y decorar con las hojas de menta.



## MOUSSE ROSA BLANCA



### Ingredientes:

500 g de frutas rojas hechas puré.  
 250 g de azúcar  
 200 g de chocolate blanco derretido  
 6 yemas  
 ¼ taza de agua  
 1 ½ tazas de crema batida  
 1 cda de licor de naranja  
 2 cdtas de esencia de vainilla

845

### Preparación:

**Cocinar** el puré de frutillas con ½ taza de azúcar y el licor a fuego lento, hasta que la mezcla se disuelva a 1 taza y reservar.

**Combinar** el resto del azúcar con el agua y las yemas en un recipiente a baño María.

**Batir** por 10 minutos y retirar del fuego.

**Incorporar** el chocolate blanco y la vainilla.

**Seguir** batiendo hasta que se enfríe.

**Aparte,** batir la crema batida a punto medio.

**Incorporar** la crema batida a la mezcla anterior de forma envolvente.

**Dividir** la mezcla en dos porciones.

**Agregar** el puré de frutillas a una de las porciones.

**Echar** cucharadas alternadas de ambas porciones en copas para servir.

**Refrigerar** por 45 minutos.

## SORBETE DE MELÓN Y JENGIBRE

**Ingredientes:**

1 melón maduro  
1 cda de ralladura de jengibre  
4 cdas de azúcar  
1 clara de huevo  
Jugo de 2 limas

846

**Preparación:**

**Procesar** el melón, el jugo de lima y el jengibre en un procesador del alimento.

**Verter** en una taza de medir y completar a 2 1/2 tazas con agua fría.

**Poner** la mezcla en un tazón revolver con el azúcar.

**Agregar** la clara de huevo y batir.

**Verter** la mezcla en un molde para refrigerar.

**Refrigerar** por 6 horas.



## ESPUMA DE FRAMBUESA



### Ingredientes:

- 2 tazas de agua hirviendo
- 85 gr de gelatina de frambuesa
- 2 tazas de helado de vainilla
- 250 gr de crema batida, más otro poco para decorar.

### Preparación:

**Colocar** el agua hirviendo en un tazón.

**Agregar** la gelatina hasta disolver.

**Dejar** enfriar a temperatura ambiente.

**Agregar** el helado de vainilla.

**Batir** la crema batida hasta obtener chantillí.

**Incorporar** a la mezcla anterior.

**Vaciarla** sobre un molde y refrigerar por 40 minutos.

## SORBETE AL TEQUILA



### Ingredientes:

- 1/2 copa de tequila
- 2 taza de naranja dulce
- 150 gr. de azúcar
- 3 cascaras de limón ralladas
- 2 kiwis picados y sin su centro
- 1 mango grande rebanado
- 4 ciruelas rebanadas
- 200 gr. de frambuesa enteras

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 00 mins
- **Tiempo total:** 20 mins

### Preparación:

En un bol mezclar todos los ingredientes, tequila, naranja dulce y el azúcar y bátalos hasta que todo esta muy finamente picado.

Después meterlo al congelador por hora y media bien cubierto.

Adornar las copas con la frutas.



## TARTA DE ALMENDRAS Y CAFÉ



- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 50 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 20 mins

Ingredientes:

**Para el bizcocho:**

5 huevos  
125 gramos de harina de almendras (almendras crudas molidas)  
125 gramos de azúcar  
Mantequilla para engrasar el molde

**Para la crema:**

50 gramos de harina de almendras  
50 gramos de azúcar  
40 gramos de mantequilla  
250 ml de leche  
3 yemas de huevo  
1 cucharadita de maicena  
1 cucharadita de café soluble

453

### Preparación:

Elaborar el bizcocho batiendo las yemas con el azúcar en un bol hasta que estén muy cremosas. Incorporar después las almendras molidas y finalmente las claras de huevo montadas a punto de nieve firme con movimientos envolventes.

Verter la mezcla en un molde de bizcocho previamente engrasado con mantequilla. Cocer a horno medio durante 40 minutos. Dejar enfriar.

Elaborar la crema batiendo las yemas con el azúcar. Seguidamente añadir la maicena disuelta en un poco de agua fría y dejar cocer al baño maría sin dejar de remover hasta que la crema comience a espesar. Después se agregan las almendras molidas, la mantequilla y el café soluble disuelto en una cucharada de agua. Dejar cocer unos minutos más y dejar enfriar.

Cubrir el bizcocho con la crema y guardar en la nevera hasta servir.

Servir la tarta decorada con unas almendras tostadas picadas o en laminillas.

caer suavemente sobre el batido cucharaditas de mermelada; para lograr un efecto marmolado, pasa un cuchillo varias veces por el batido. .

Hornea el cheesecake durante 40 minutos o hasta que el centro esté casi firme. Déjalo enfriar por completo. Refrigéralo durante 4 horas o toda la noche. Retira el cheesecake del molde usando los bordes del papel de aluminio como asas. Para servir, córtalo en 16 trozos. Guarda lo que sobre del cheesecake en la nevera.



## PARFAITS DE CHOCOLATE Y RON



### Ingredientes:

1 1/2 tazas de crema batida

190 g de chocolate, picado

3 cdas de ron dorado

3/4 cdita de vainilla

Crema Chantillí y almendras, para decorar

849

### Preparación:

**Derretir** el chocolate con 3 cdas de crema en baño María.

**Verter** el ron poco a poco, retirar del fuego y dejar reposar por 15 minutos.

**Batir** la crema restante y la vainilla en un recipiente frío, hasta formar picos duros.

**Incorporar** a la mezcla de chocolate en forma envolvente.

**Verter** la mezcla en copas individuales y refrigerar por 3 horas.

## SORBETE DE SANDÍA



### Ingredientes:

- 2 tazas de sandía en cubos sin semillas
- 1/2 taza de azúcar
- 1/3 taza de jugo de arándanos
- 1 sobre de gelatina sin sabor

850

### Preparación:

**Procesar** los cubos de sandía con el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea.

**Remojar** la gelatina sin sabor en el jugo de arándano por 5 minutos.

**Disolver** la mezcla a fuego lento y agregar la mezcla de sandía.

**Verter** sobre un pyrex, cubrir y congelar por 2 horas.

**Quebrar** la mezcla y licuar en velocidad media hasta que esté suave.

**Colocar** de nuevo en el pyrex, cubrir y congelar por 6 horas más.



## SORBETE DE PIÑA CON JARABE DE HIBISCO



851

### Ingredientes:

500 g de pulpa de piña  
 100 g de azúcar fría  
 40 g de azúcar  
 150 g de flores de hibisco secas  
 150 ml de agua  
 El jugo de 1 lima  
 2 hojas de menta  
 Ralladura de 1 naranja pequeña

### Preparación:

**Mezclar** la pulpa de la piña con el azúcar frío y el jugo de lima.

**Verter** la mezcla en una máquina para hacer helado cuando el azúcar disolvió.

**Agregar** las hojas de menta destrozadas cuando la mezcla comienza a fijar.

**Seguir** usando la máquina para helados hasta la obtenerde la textura correcta.

**Poner** la mezcla en un envase hermético y congelar por 30 minutos.

**Hervir** el agua con la ralladura de naranja y las flores de hibisco.

**Quitar** del fuego, cubrir y dejar infundir por 10 minutos.

**Filtrar** a través de un tamiz, agregar el azúcar y reducir por 8 minutos.

**Dejar** fresco al obtener un jarabe liso.

**Incorporar** el jarabe frío del hibisco en el sorbete de piña con una cuchara



## CAPUCHINO SUAVE DE FRAMBUESA



853

### Ingredientes:

3/4 tazas de leche chocolatada reducida en grasas  
2 cucharadas de la versión saludable de syrup (almíbar) de chocolate  
1/3 tazas de café expreso recién preparado (descafeinado si lo desea)  
1 1/2 tazas de yogurt de café helado, sin grasas  
1 taza de frambuesas frescas o congeladas  
1/4 tazas de leche

### Preparación:

Combinar todos los ingredientes en la licuadora hasta que quede una mezcla suave y espumosa.

## ESPUMA DE AVELLANAS



854

### Preparación:

Preparamos un sobre de gelatina neutra siguiendo las instrucciones del fabricante (según la marca varía la proporción de agua que hay que echar, pero debemos contar con aproximadamente la mitad de un cuarto de litro).

Mientras se enfría, montamos las claras a punto de nieve.

Ya retirado del fuego y casi tibia la gelatina (antes de que empiece a gelificar), añadimos el bote de yogur (este paso no necesita instrucciones de uso porque los tarros se abren fácilmente) y removemos bien.

Cuando nos imaginemos que está bien mezclado (no hay forma humana de comprobar el grado de homogeneización) incorporamos las claras y volvemos a la carga de remover, esta vez con cuidado porque si nos lo tomamos muy a pecho, podemos bajar el merengue, y arruinamos el invento.

Con esta espuma, o mousse, se rellenan cuatro tazones o boles, y se meten en la nevera, tapados por un paño, o mejor aún con un film transparente, ya que la gelatina absorbe rápidamente los olores, y un postre con sabor a merluza, o a porte de berzas, es de lo mas desagradable.



Para el culis (esto no tiene traducción), elegimos un par de mangos bien maduros. Se pelan y se pasan por la licuadora, o si no tenemos, pues vale en la turmix con un chorrito de agua, y el zumo de medio limón. Los adornos en la columna de al lado.

### **Montaje de los platos.**

Repartimos el culis entre los cuatro platos (la traducción sería fluido, del verbo couler, en francés, por eso debe ser como un puré pero que fluya, lo que pasa es a su vez implica que debe ser un tanto denso, y además eso de "fluido de mango", pues no sé, pero como que me suena algo mal)

En un cacillo fundimos el chocolate con un poco de agua y con la ayuda de una cucharita, vamos dejando caer goterones sobre el puré de fruta (si queremos hacer filigranas, pasamos un palillo por el centro de cada goterón y obtendremos la forma de un corazón, o sacándolo desde el centro, serán como soles radiantes, espirales, unicornios, pterodáctilos, etcétera).

De esta forma tendremos la base sobre la que colocar el falso flan.

Para esto último se sumerge unos instantes cada tazón en agua caliente, se separa un poco de los bordes, y se vuelca sobre los platos.

Se puede hacer al revés, o sea, volcar primero los flanes y luego rodear el plato con el culis, pero así evitaríamos el riesgo de que este nos caiga de golpe y los salpicones de puré lleguen hasta el techo, lo cual es divertidísimo, sobre todo cocinando en casa de algún amigo de escasa confianza.

No se debe echar chocolate caliente sobre el falso helado porque se hunde



## ESPUMA DE LIMÓN



856

### Preparación:

Como es improbable que tengamos una buena sorbetera en casa, pues vamos a usar un truco para hacer esta espuma helada.

Pelamos los limones, y sacamos los gajos uno a uno, se extienden sobre una hoja de papel de grasa, y se congelan. Es decir, invertimos el ciclo, en vez de hacer un zumo y congelarlo, congelamos los trozos de fruta, y luego los trituramos en la batidora, obteniendo el mismo resultado.

Cuando ya estén como piedras, levantamos las claras a punto de nieve firme y reservamos.

En la Turmix ponemos los gajos helados, el yogur y la sacarina granulada o líquida. Trituramos bien, y obtendremos un esponjoso helado, que rápidamente pasamos a mezclar con el resto de claras, y servimos en copas de helado, adornándolas con las bolitas de grosellas, y las hojas de menta.

Otra opción es guardar esta espuma en el congelador, pero siempre cae bastante, y cuando se sirve ofrece partes más duras que otras. Pero es cuestión de probar, ya que a lo mejor es que a mí se me da peor.

La opción del horno es más lenta pero más segura.



Hacemos todo igual, pero a las claras le añadimos ya parte de edulcorante, y unas ralladuras de corteza, y extendemos una capa de tres dedos en la bandeja del horno. Se precalienta al máximo, y la metemos hasta que la parte superior se dore.

Al momento hacemos el sorbete tal y como indiqué, y se presenta poniendo una capa de helado, y encima el merengue.

Con gelatina

Esta es la forma más segura, y que de paso nos permite hacer el postre con cierta antelación, pero tiene el inconveniente de que subimos algo las calorías, aunque también es cierto, que dentro de unos márgenes de lo más admisibles, ya que cada ración rondará las 70/80 calorías, lo que equivale a un zumo de naranja natural, y no muy espléndido.

Seguimos los mismos pasos que en la opción primera, pero añadiendo la gelatina al vaso del Turmix, a la vez que el yogur.

Conviene dejar que esta esté ya casi fría, porque si la añadimos recién hecha, además de tardar más tiempo en solidificarse, nos fundiría por completo los gajos, y sería un trabajo inútil haberlos congelado.

También conviene hacer la gelatina poniendo la mitad de agua que indique el fabricante, para que así actúe directamente sobre las claras.

A partir de ahí mezclamos bien en un gran bol las claras levantadas con el sorbete obtenido en la Turmix (para esta operación conviene usar el accesorio de varillas de la batidora, o manejar enérgicamente el agitador de varillas), y guardamos esa masa tal cual en la nevera (o congelador, según nos guste helado o mousse). También se puede dejar ya montado en copas.



## SORBETE DE CEREZAS



### Ingredientes

400 grs. pure de cerezas  
 450 ml. agua mineral  
 40 grs. azúcar glass  
 180 grs. Azúcar normal  
 50 grs. azúcar invertido  
 4 grs. zumo puro de limón  
  
 3 grs. pectina.

858

### Preparación:

Mezclar bien la pectina con el azúcar glass.

Verter en un cazo el agua y echar en ella la mezcla anterior con el agua fría removiendo bien para que se disuelva.

Llevar a ebullición sin dejar de remover, suavemente. Seguidamente echar el resto de los azúcares y el zumo de limón, removiendo hasta que estén disueltos.

Dejar enfriar el almíbar resultante hasta que alcance los 5°C

El puré de frutas se puede preparar en la thermomix, antes habremos deshuesado las cerezas.

Verteremos al puré el almíbar por el bocal y lo mezclaremos a velocidad 6 para que quede bien homogenizado.

Verter en la heladera y mantecar siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez acabado el proceso guardar en el congelador. En un tupper tapado (mejor con film pegado al sorbete)

Sacar del congelador un rato antes de servir.

Nota: En el caso de no disponer de heladera. Verter la mezcla en un tupper y guardar en el congelador al menos 4 horas y en el momento de servir mantecar en la thermomix.



## CHEESECAKE DE HIGOS FRESCOS



490

**Porciones: 15**

### INGREDIENTES

#### Masa sableé

2 tazas de harina  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de polvo de hornear  
150 gramos de manteca pomada  
3 cucharadas de limoncello (coñac, licor)

#### Relleno

700 gramos de higos firmes y maduros  
300 gramos de ricotta  
250 gramos de queso crema  
3 huevos  
1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
1/2 litro de crema de leche o nata (500cc.)  
jugo de medio limón  
ralladura de piel de limón  
2 cucharadas generosas de dulce de leche  
100 gramos de chocolate blanco

#### Para decorar

3 higos  
1/2 taza de agua  
1/2 taza de azúcar  
150 gramos de chocolate cobertura

### PREPARACIÓN

Masa. Poner en el vaso de la procesadora la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca.

Procesar unos segundos e incorporar el licor. Una vez armada la masa, llevarla a la heladera durante una hora sin sacarla del vaso del procesador.



## ESPUMA DE SIDRA



859

### Preparación:

Empecemos por la espuma que es la que lleva mas tiempo.

En un cazillo ponemos a calentar la sidra dulce, y cuando empieza a hervir, añadimos la levadura (conviene seguir los consejos de cada fabricante ya que las cantidades dependen del producto utilizado. Simplemente hay que usar la sidra en lugar de agua como indican las instrucciones).

Corregimos el caldo con el zumo de medio limón (o uno entero según los gustos) y con un poco de azúcar. Conviene probarlo para que quede al gusto de cada uno.

Lo vertemos en un tuper ancho(o cualquier recipiente amplio), dejamos que se enfríe, y luego lo metemos en la nevera para que se cuaje bien.

Para los crujientes de manzana hay que cortar estas en finas lonchas, secarlas bien con un paño, y luego freirlas en aceite muy caliente hasta que se doren. De esta forma toman la textura de unas patatas chips y se mantienen crujientes durante mas de media hora.

Para hacer la espuma levantamos las claras a punto de nieve y reservamos.



Con el agitador de varillas removemos la gelatina como si quisieramos emulsionarla, y con pocos meneos que le demos, veremos como se transforma en una masa muy parecida a esos cristales de Murano que están llenos de burbujas.

Ya así está delicioso el postre, pero para darle mas aspecto de espuma, le incorporamos las claras y homogeneizamos todo.

Se puede repartir en las copas y dejarlo todo preparado en la nevera hasta el momento del postre, pero lo más indicado es freir las manzanas lo mas tarde posible, y sobre todo batir la espuma casi al momento de servir.

## FRESAS CON SORBETE DE VINAGRE AÑEJO



### INGREDIENTES

1/2 kilo de fresas  
1/4 litro de vinagre añejo (Módena)  
3 huevos  
1/4 litro de nata  
250 grs de azúcar

861

### Preparación:

1. Empezamos por elegir fresas maduras pero sin estar blandas. Las cortamos en rodajas longitudinales, las ponemos en un bol y las cubrimos de vinagre de Módena muy viejo, cubrimos con un film plástico y dejamos macerar toda la noche en la nevera.

2. Al día siguiente montamos la nata que deberá estar bien fría, con 150 grs de azúcar.

En otro bol levantamos las claras a punto de nieve y después la mezclamos con la nata ayudado de la espátula.

Cuando tengamos esta espuma bien esponjosa le incorporamos el vinagre donde han macerado las fresas y que estará ya con escasa potencia ácida (si vemos que huele demasiado a vinagre se puede dar un hervor para evaporar el ácido, pero también perdería el perfume de las fresas), homogeneizamos bien todo y metemos en la heladera.

Si no disponemos de heladera siempre se puede helar en el congelador pero hay que tener la precaución de remover cada cuarto de hora con un agitador de varillas para que no se cristalice.

3. En un cazo ponemos el azúcar restante y lo fundimos con una cucharada de agua para hacer un almibar, cuando esté haciendo burbujas ponemos las fresas y removemos bien para se barnicen bien con cuidado de no romperlas, luego se van sacando una a una cada rebanadita de fresa y se colocan en cada plato haciendo una corona dejando un hueco en el centro para el helado.



Se reservan los platos en sitio fresco pero no en la nevera.

Terminación del plato:

Al momento de servir el postre solo hay que sacar las correspondientes bolas de helado y colocarlas en el centro de la corona de fresas y servir rápidamente.

Es posible que el almibar que barniza las fresas llegue a endurecerse y cristalizarse, en realidad si la capa es fina resulta incluso atractivo y agradable el crujir de este caramelo y como en realidad su función era conservar las rebanadas de fresa con todo su aroma y buena presencia, pues tampoco pasa nada.

862

Guarniciones:

Las hojas de menta o hierba luisa acompañan muy bien este plato pero también están muy bien los pétalos de rosa, a ser posible blancos y de las pequeñas (pitiminí).

También se puede poner alrededor de las fresas una orla de nata montada con algún perfume, por ejemplo de agua de azahar.

## SORBETE DE GRANADA



### INGREDIENTES

- 3 granadas (como en las columnas de la logia)
- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar glaze
- 1 limón

863

#### 1. Receta para ricos:

En un cazo pondremos a calentar el azúcar con un vasito de agua y el zumo de medio limón, hasta obtener un almibar.

Mientras pelamos las granadas y las pasamos por un chino procurando no apretar demasiado para no romper las pepitas. Este zumo se agrega al almibar y después de remover muy bien, se deja enfriar.

Mientras tanto levantamos las claras a punto de nieve (poniendo una pizca de sal para que suban mejor) y cuando estén bien sólidas, incorporamos el sirope y llevamos a la sorbetera.

El resto ya lo hace la máquina.

#### 2. Receta para pobres:

Dice un refrán que mas sabe Satán por viejo que por diablo, y es que cuando hay que ingeniárselas por sí solo, un niño disfruta mas con un palito que otro con juguete de los que anuncian en televisión. Este es un poco el caso.

Un principio tan tonto como el huevo de colón: hacer el sorbete picando la fruta congelada para obtener un granizado en vez de congelar su zumo.

3. Limpiamos la granada y bien secos los granos, se reparten en un par de cubiteras y se meten en el congelador.

Antes de comer se levantan las claras a punto de nieve y se vuelcan en el vaso de la turmix. Añadimos el zumo de medio limón, tres cucharadas de azúcar y los granos congelados.



de granada.

En escasos segundos de trituración rápida obtendremos un sorbete tan airoso como el pueda hacer la mejor sorbetera, incluso mas perfumado y natural.

Luego lo conservamos en el congelador ya que en una hora que se tarda en comer no se endurece demasiado y aun se podrá manipular cómodamente para sacarlo en bolas.

Variantes del plato:

Como he apuntado este sistema es aplicable a todas las frutas, algunas enteras como las frambuesas, y otras troceadas, no vamos a congelar un melón entero.

También se puede añadir algún licor, como por ejemplo en el caso de la manzana o de la pera, pero hay que tener en cuenta que el alcohol modifica el índice crioscópico.

## SORBETE DE MELÓN AL OPORTO



2 melones  
50 gr. de azúcar  
2 cdas. soperas de miel  
Jugo de 1/2 limón  
1/4 lt. de agua  
Hojas de menta  
2 dl. de oporto

- **Comensales:** 4
- **Tiempo de preparación:** 50 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

865

### Preparación:

Vierta en una cacerola el agua, el azúcar, la miel y el jugo de limón. Lleve a ebullición y deje enfriar.

Corte los melones en dos, saque las semillas y extraiga 24 bolitas de pulpa con la ayuda de una cucharita -sirve la de papas- y póngalas en un bol.

Rocíelas con el oporto y macérelas en la heladera cubriéndolas con papel film.

Procese en la licuadora el resto de la pulpa del melón y tamice haciendo presión para obtener 400 gr. de puré.

Mezcle con el jarabe y hiele en la cubetera.

Disponga un poco de sorbete en un gran vaso, agregue las bolitas de melón y el oporto.

Termine con una bola o dos de sorbete y decore con hojas de menta fresca.



# LICORES CASEROS

## Licores caseros

Los licores, son el resultado de la mezcla y maceración en alcohol, o en bebidas de alta graduación alcohólica, con frutas, hierbas, esencias etc. Éstas, a su vez, son combinadas con almíbares o jarabes, lográndose como resultado una bebida dulce.



## LICOR ANISADO DE HINOJO FRESCO Y SEMILLAS DE ANÍS



868

Es un licor casero, suave en sabor y en alcohol. La naranja, el hinojo, las semillas y la esencia se mezclan suavemente dándole un ligera predominancia al anís.

**Cantidad: 1700cc. Aproximadamente**

### INGREDIENTES

1 litro de agua  
2 y 1/2 tazas de azúcar (500 gramos)  
1 hinojo la parte blanca solamente bien lavado  
2 tazas de alcohol rectificado o de cereales de 95° (500cc.)  
cáscaras de 2 naranjas  
4 cucharadas de anís en grano  
1 cucharada de esencia de anís

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el azúcar, el agua y el hinojo cortado en cuartos.

Llevar al fuego y una vez que levante el hervor dejar 7 minutos.

Retirar, dejar enfriar y poner el almíbar en un bollón de vidrio.

Incorporar las cáscaras de naranjas, el anís en grano, el alcohol y la esencia de anís.

Dejar macerar durante 10 días al sol con el frasco bien tapado.

Una vez al día girar el bollón para que la preparación se mezcle bien.

Pasados los diez días se filtra el licor dos veces seguidas para que quede bien limpio de impurezas.

Ponerlo en botellas de vidrios y cerrarlas bien con el tapón adecuado

Esperar una semana y luego consumir.



Una vez que la masa descansó, retirarla del vaso y colocarla sobre la mesada. Para esta tarta se emplea una tartera desmontable de 24 cm. de diámetro sin enmantecar.

Se toma porciones de la masa y se va forrando el fondo y los bordes de la tartera presionando bien.

Una vez terminada de forrar, cubrir toda la masa con papel aluminio ajustándolo bien.

Llevarla al congelador de la heladera y dejarla hasta que la masa se haya endurecido por completo.

Retirla y ponerle todo alrededor y en el centro piedras que ajusten bien el papel para que al cocinarse no pierda forma.

Llevar a horno fuerte 200° durante 7 minutos. Bajar a 170° y terminar de cocinar hasta que la masa esté apenas cocida sin que llegue a dorarse.

Relleno. Reservar 3 higos para la decoración y el resto pelarlos.

De estos higos pelados reservar 5, el resto cortarlos en rodajas algo gruesas y acomodarlos en el fondo de la tarta cocida.

Poner en el vaso del procesador la ricotta, los 5 higos, el queso crema, el azúcar los huevos y el jugo de limón.

Procesar hasta formar una crema. Retirar y colocar en un bol.

Agregar la ralladura de piel de limón, la crema de leche o nata. Mezclar bien.

Luego incorporar el dulce de leche y el chocolate blanco derretido a baño María.

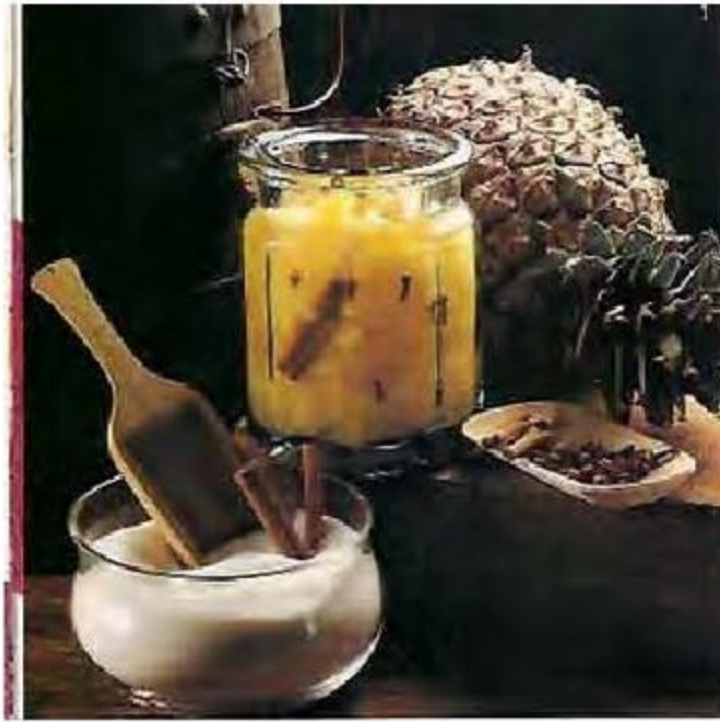
Volcar esta preparación sobre los higos.

Cocción. Poner la tartera en otra placa y llevar a horno bien suave durante una hora y media aproximadamente, dependiendo estos tiempos de cada horno. Debe cocinarse a fuego bien suave hasta que los bordes del relleno estén firmes y el centro algo húmedo.

Retirar y dejar enfriar para luego poner en la heladera hasta el día siguiente.



## LICOR DE ANANÁ



869

**Cantidad aproximada 2 litros**

### INGREDIENTES

- 1 ananá maduro de aproximadamente 1 quilo
- un trozo de cáscara
- 2 y 1/2 tazas de alcohol total 625cc.
- 1 cucharada de vainilla
- 2 y 1/2 tazas de azúcar total 500 gramos
- 2 y 1/2 taza de agua 620cc

### PREPARACIÓN

Pelar el ananá, quitarle el centro y cortarlo en rodajas. Poner la pulpa en un frasco junto con el trozo de cáscara que le dará color y luego bañarlos con el alcohol.

Tapar el frasco, pero no hermético y dejar en maceración durante 20 días en un lugar fresco y seco.

Pasado ese tiempo, colar y filtrar.

Aparte preparar un almíbar liviano con el agua y el azúcar dejándolo hervir 5 minutos.

Retirar, enfriar y agregar al alcohol mezclando bien el preparado.

Poner en una botella, taparla y dejar reposar 10 días antes de comenzar a consumirlo.



## LICOR DE BANANA



870

**Litros 1.300 aproximadamente**

### INGREDIENTES

- 7 bananas medianas y maduras
- 2 tazas de azúcar (400 gramos)
- 2 tazas de alcohol (500cc.)
- 2 tazas de agua total (500cc.)
- 1 cucharadita de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica, el agua y el azúcar.

Llevar al fuego y cuando rompe el hervor dejar cinco minutos y retirar.

Dejar que el almíbar se enfríe bien.

Pelar las bananas, cortarlas en rodajas finas y colocarlas en un frasco de boca ancha.

Volcar el almíbar sobre las bananas.

Agregar la vainilla y el alcohol.

Revolver hasta que esté todo mezclado.

Tapar bien y dejar en maceración durante dos semanas en un lugar oscuro y fresco.

Luego colar la preparación y filtrarla con filtro de papel o con una media de nailon.

Pasar el licor a botella de vidrio, tapar bien y dejar descansar una semana por lo menos antes de probarlo.

Los licores conviene conservarlos en lugares oscuros y frescos.



## LICOR DE DURAZNO



### INGREDIENTES

- 2 docenas de carozos (hueso de la fruta) de duraznos pavia con algo de pulpa
- 2 tazas de alcohol rectificado o alcohol de cereales de 90° a 95°
- 3 tazas de agua (750cc.)
- 2 y 1/2 tazas de azúcar (500 gramos)

### PREPARACIÓN

Esta receta de licor permite aprovechar la pulpa para otra preparación y emplear el carozo para el licor.

Se utiliza el carozo con algo de pulpa adherida a él.

Se ponen en un bollón de boca ancha, se cubren con el alcohol y se dejan en maceración un mes.

Pasado ese tiempo se prepara un almíbar colocando en una cacerola el azúcar y luego el agua.

Se lleva al fuego y se deja hervir hasta que se disuelva el azúcar (5 minutos) se retira y se deja enfriar.

Una vez frío se incorpora al alcohol.

Se cuela, retirando los carozos pero reservando dos de ellos. Se vuelve a filtrar con papel de filtro.

Se pone en una botella de vidrio, se agregan los dos carozos y se deja bien tapado así se conserva en mejores condiciones.

Los carozos ayudan a intensificar el color.

Dejar reposar 7 días antes de comenzar a degustarlo.



## LICOR DE LIMÓN O LIMONCELLO



872

El limoncello es un licor de origen italiano y más específicamente de la costa de Nápoles. Tiene un aroma y sabor muy sutil y delicado.

### INGREDIENTES

3/4 litro de alcohol etílico de 95° (750cc.)

3 limones grandes y maduros

3/4 litro de agua (750cc.)

700 gramos de azúcar

### PREPARACIÓN

Poner en un bollón de vidrio y de boca ancha el alcohol.

Pelar los limones con cuidado, sacando solo la cáscara sin la parte blanca.

Poner la cáscara en el alcohol, cerrar bien el frasco y dejar durante 10 días macerando.

Transcurridos esos días se filtra el alcohol y se prepara un almíbar.

Una manera casera y práctica de filtrarlo es colocando en un embudo varias capas de algodón.

Se puede volver a repetir el proceso renovando el algodón, siempre que se considere necesario.

Almíbar. Poner en una cacerola el agua junto con el azúcar. Mezclar bien y llevar al fuego. Dejarlo hasta que el azúcar esté disuelta y el agua comience a hervir.

En ese momento se retira, se deja enfriar bien y se agrega este almíbar al alcohol. Se

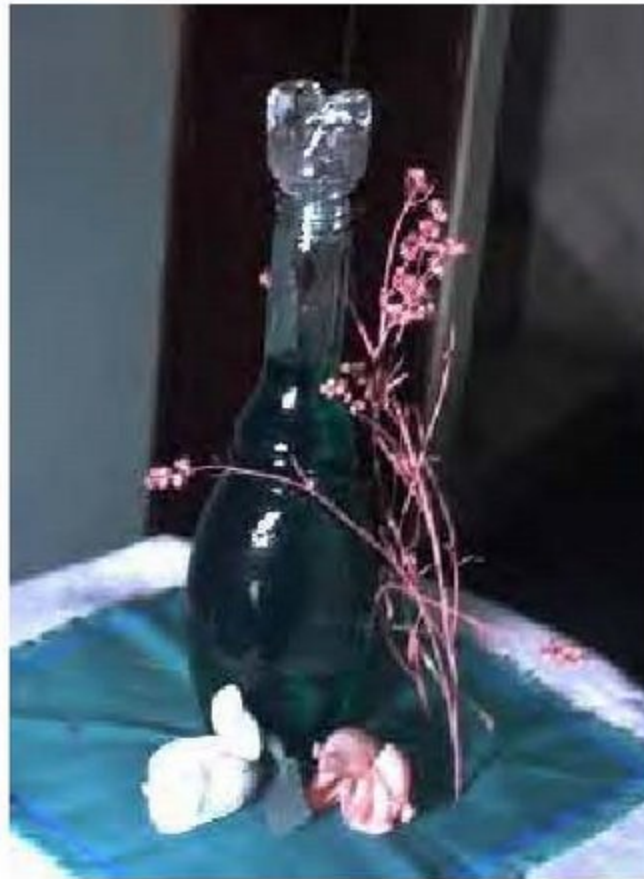


envasa el licor en una botella de vidrio y se tapa bien.

Dejar en reposo 10 días y luego consumirlo.

Si quedase algo turbio filtrarlo nuevamente en manguante.

## LICOR DE LIMÓN Y MENTA



874

### INGREDIENTES

- 3 limones maduros y bien grandes
- 1 rama de menta fresca, 20 hojas aproximadamente
- 1 litro de alcohol etílico 90° o 95° (o también puede ser alcohol de cereales que es más suave)
- 1/2kg. de azúcar rubia (500 gramos)
- 1 taza de agua (250cc.)

### PREPARACION

El alcohol que se emplea se vende en farmacias o droguerías y es de uso medicinal.

Poner el alcohol en un frasco de boca ancha.

Lavar bien los limones y pelarlos cuidando de sacar solo la parte amarilla y dejando la parte blanca pegada a la fruta.

Exprimirlos y poner el jugo, las cáscaras y la menta en el alcohol.

Mezclar bien, cerrar el frasco herméticamente y dejar macerar 40 días.

Luego colar y filtrar la preparación con papel de filtro.

Preparar un almíbar liviano con el agua y el azúcar.

Dejar enfriar y mezclar el almíbar con el alcohol filtrado.

Poner en botella de vidrio, tapar bien y dejar 30 días más.



## LICOR DE LIMÓN Y NARANJA



875

### INGREDIENTES

- 5 limones maduros
- 2 naranjas de cáscara gruesa
- 1 litro de alcohol etílico o de cereales de 95°

### Almíbar

- 4 tazas de azúcar (800 gramos)
- 1 litro de agua

### PREPARACIÓN

Pelar los limones y las naranjas sacando con cuidado solo la piel y dejando la parte blanca.

Colocarlas en un bollón junto con el alcohol y dejarlas macerar durante 12 días.

**Almíbar.** Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Llevarla al fuego y una vez que rompe el hervor continuar la cocción durante cinco minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Filtrar el alcohol y agregarle el almíbar mezclando bien.

Colocarlo en botellas de vidrio y taparlas cuidadosamente.

Dejar que transcurran 10 días antes de consumirlo.

A medida que el tiempo transcurre el sabor del licor se va enriqueciendo.



## LICOR PICANTE DE HIERBAS



876

Este licor de tradición familiar se caracteriza por la maceración de un conjunto de hierbas junto con ingredientes que le aportan al final de su degustación una picantez bastante acentuada.

**Cantidad: 1250cc aprox**

### INGREDIENTES

33 hojas de salvia  
 50 hojas de menta  
 1 ramita chica de romero  
 17 hojas de albahaca  
 4 hojas de laurel  
 30 hojas de toronjil (melisa)  
 3 clavos de olor  
 ½ cucharada de pimienta negra en grano  
 ½ cucharada de mostaza en grano  
 1 tomate mediano maduro cortado en cuartos  
 1 manzana chica con cáscara y semillas, cortada en cuartos  
 Cáscara de un limón (sin la parte blanca)  
 2 tazas de alcohol etílico de 95° o alcohol de cereales de 90°

### Almíbar

2 tazas de agua (500cc)  
 2 y ½ tazas de azúcar (500 gramos)



Aclaración. El alcohol etílico es el alcohol medicinal que se compra en farmacias o droguerías al igual que el alcohol de cereales.  
Se puede emplear indistintamente uno u otro.

## PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en un bollón de vidrio.

El bollón tiene que quedar tapado de forma hermética.

Una vez tapado se gira el bollón y se invierte dos o tres veces para que el alcohol moje todos los ingredientes. Luego se guarda en un lugar oscuro y se deja durante 8 días.

Transcurrido ese tiempo se filtra y se le agrega el almíbar.

Almíbar. Se pone en una cacerola el azúcar y el agua.

Se lleva al fuego y se deja destapado y a fuego fuerte hasta que rompe el hervor.

A partir de ese momento se calcula 5 minutos y luego se retira.

Se deja enfriar bien antes de incorporarlo al licor.

El licor se envasa en botellas de vidrio y se tapa con tapón de corcho o rosca. Se aconseja mantenerlo lejos de la luz y esperar 3 meses antes de consumirlo.

## LICOR DE CEDRÓN



878

### INGREDIENTES

2 tazas de alcohol de 90 grados

un puñado de hojas frescas de cedrón, alrededor de 60 hojas

2 tazas de azúcar

2 tazas de agua

la cáscara de un limón, solo la parte amarilla, sin nada de blanco

### PREPARACIÓN

Poner las hojas de cedrón frescas y la cáscara de limón en un bollón de boca ancha, agregar el alcohol y dejar macerar durante 8 días para que tome color y sabor. Pasado ese tiempo preparar un almíbar liviano con el agua y el azúcar, dejándolo hervir 8'. Retirar, enfriar bien e incorporar al cedrón. Cerrar bien el bollón y dejar 7 días más en maceración, luego envasar en botellas de vidrio, tapar bien y consumir.



Decoración. Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hasta que comience a hervir.

Volcar los higos y dejarlos hasta que el almíbar espese y comience hacer espuma.

En este caso se decoró con figuras de chocolate que consisten en dos mariposas de distintos tamaños y una cinta de chocolate.

Las mariposas se calcaron en papel blanco.

Una vez derretido el chocolate cobertura se sigue mezclando fuera del baño María hasta que se note un poco más espeso.

Se pone en una manga descartable o en conos de papel y se van delineando las mariposas.

Una vez delineadas se repasan nuevamente para engrosar las líneas y que tengan más fortaleza.

Antes de que se endurezcan del todo se apoya cada papel en forma curva para darle movimiento a las alas de la mariposa. Una vez firme el chocolate, llevarlo a la heladera unos minutos solamente y retirarlo.

Para las cintas se empleó papel de acetato (se compra en comercios que se dedican a la venta de manteles, bolsas etc. que sean de plástico, nailon, poliuretano).

Se cortó una tira de 30x4.5. Se cubrió con chocolate derretido y se espatuló para emparejarlo.

Se le dió la forma ondeada con las manos, haciendo girar la cinta y se le puso un peso en cada extremo hasta que el chocolate quedó firme.

Luego con cuidado se retiró el acetato.

Se colocaron en un extremo los higos almibarados. Se apoyaron las mariposas en los bordes y la cinta en el centro.

Se deja en la heladera hasta el momento de servir para que esté bien fresco.

Es un postre fino para ocasiones especiales.



## LICOR DE CIRUELAS



879

### INGREDIENTES

12 ciruelas rojas, llamadas remolacha, grandes  
2 tazas de alcohol  
2 y 1/2 tazas de azúcar  
3 tazas de agua

### PREPARACIÓN

Lavar las ciruelas, cortarlas a la mitad conservando el carozo, colocarlas en un frasco de boca ancha y cubrirlas con el alcohol. Dejar macerar durante 25 días y luego colocar en una cacerola, el agua junto con el azúcar, llevar al fuego y cuando rompe el hervor dejar 8'. Retirar y dejar enfriar bien. Luego incorporar el almíbar a las ciruelas, mezclar todo, colar y filtrar utilizando para ello papel de filtro. Embotellarlo y tapar bien para evitar la entrada de aire en el recipiente. Esperar unos días antes de consumir.



## LICOR DE CREMA DE CHOCOLATE



880

### INGREDIENTES

3 tazas de leche  
200grs de chocolate rallado  
1cda de cacao dulce  
1cda de fécula  
2 taza de azúcar  
2 tazas de coñac  
1cdta de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola la fécula y agregar de a poco la leche fría, revolviendo siempre hasta disolverla. Agregar el cacao previamente disuelto en un poco de leche tibia, el chocolate rallado y el azúcar. Llevar a cocinar hasta que levante el hervor y espese. Retirar, agregar la vainilla y seguir revolviendo hasta enfriar. Una vez frío, incorporar el coñac mezclando bien. Colar y filtra, para luego envasar en botella de vidrio. Dejar macerar 30 días antes de consumir.

## LICOR DE HUEVO



881

### INGREDIENTES

6 yemas  
2 tazas de leche (500cc.)  
2 tazas de alcohol (500cc.)  
2 tazas de azúcar (400 gramos)  
1 cucharada de vainilla

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola chica, la leche junto con el azúcar. Llevar al fuego y cuando rompa el hervor se deja 5 minutos más revolviendo constantemente.

Retirar y dejar enfriar.

Aparte batir ligeramente las yemas y ponerlas en un frasco de boca ancha.

Verter sobre las yemas la leche ya fría, el alcohol y la vainilla.

Cerrar el frasco y moverlo un poco para que se mezcle bien todo.

Dejar macerar durante un mes pero teniendo la precaución de moverlo todos los días, una vez.

Luego filtrar y embotellar.



## LICOR DE LECHE



882

### INGREDIENTES

- 3 tazas de leche (750cc.)
- 2 tazas de alcohol (500cc.) rectificado o de cereales de 90° a 95°
- 2 y 1/2 taza de azúcar (500 gramos)
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de cacao

### PREPARACIÓN

Hervir la leche junto con el azúcar y el cacao, previamente disuelto en la leche.

Dejar enfriar bien e incorporar la vainilla y el alcohol.

Dejar 10 días en maceración, teniendo la precaución de mezclarlo todos los días.

Pasado este tiempo se filtra y se envasa en botella de vidrio, dejándola bien tapada. El licor está pronto.

Información de interés. Los licores se pueden elaborar con los dos alcoholes pero de poder conseguir el alcohol de cereales se prefiere éste por ser más suave.

## LICOR DE MANDARINA



883

Suave en aroma y sabor el licor de mandarina se presta para disfrutarlo en cualquier momento.

### INGREDIENTES

7 cáscaras de mandarinas frescas y sanas  
3 y 1/2 tazas de azúcar común (700 gramos)  
3/4 taza de jugo de mandarina  
750cc. de agua  
600cc de alcohol de cereales o alcohol rectificado de 95°

### PREPARACIÓN

Tratar de sacarle a las cáscaras toda la parte blanca.  
Para eso nos podemos ayudar con una cuchara raspándola suavemente.  
Poner en un bollón de boca ancha y agregarle el alcohol.  
Tapar bien y dejar durante una semana.  
Pasada la semana, preparar el almíbar. Poner en una cacerola el azúcar, el agua y el jugo de mandarina.  
Llevar a fuego fuerte y dejar hervir 5 minutos.  
Retirar y dejar enfriar.  
Filtrar el alcohol con las cáscaras y agregarle el almíbar frío.  
Envasar en botellas de vidrio bien tapadas.



En manguante volver a filtrar el licor para lograr más transparencia.

Modo de filtrar en forma casera. Poner en un embudo abundante cantidad de algodón y 3 o 4 gasas.

Filtrar el licor y volverlo a la botella.

Se puede repetir el filtrado en manguante si es necesario.

## LICOR DE UVA CON CIRUELAS



885

### INGREDIENTES

- 1 litro de jugo de uva negra
- 3 tazas de azúcar
- 3 clavos de olor
- 15 ciruelas secas, picadas y sin carozo
- 3 tazas de alcohol

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el jugo de uva junto con el azúcar, los clavos de olor y las ciruelas picadas. Llevar al fuego y dejar hervir 10'. Luego retirar y dejar enfriar bien para incorporarle el alcohol. Mezclar todo, luego colar y filtrar. Envasar en botellas de vidrio y cerrar bien. Esperar 30 días antes de consumirlo.



## LICOR DE VINO BLANCO



886

### INGREDIENTES

- 2 tazas de vino blanco dulce (500cc.)
- 1/2 taza de alcohol (125cc.) etílico 95° o alcohol de cereales
- 1 rama de canela
- 1/4 taza de azúcar (50 gramos)
- 2 tazas de agua (500cc.)
- 2 y 1/2 taza de azúcar (500 gramos)

Aclaración. Se puede usar indistintamente tanto el alcohol etílico como el de cereales. Este último es más suave.

### PREPARACIÓN

Poner el vino, el alcohol, la canela y la cuarta taza de azúcar en un frasco de vidrio. Mezclar una vez por día para que el azúcar se disuelva bien y la preparación vaya tomando sabor.

Dejar macerando 10 días y luego filtrar.

Poner en una cacerola el agua y el azúcar y hacer un almíbar algo espeso. Dejar hervir 5 a 6 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Incorporar el almíbar a la preparación anterior y mezclar bien. Se vuelve a filtrar y se envasa en botella de vidrio dejándola bien tapada. Está pronto el licor. Se deja 10 a 15 días en reposo y luego se consume.

## CHEESECAKE CON PASAS



493

Con queso philadelphia queda muy bien pero se puede sustituir como lo hemos hecho en esta receta con queso crema o ricotta para abaratar su costo. Queda igualmente rico.

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

#### *Masa de galletitas*

- 150 gramos de galletitas
- 75 gramos de manteca derretida a baño María o microondas
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de licor

#### *Crema*

- 700 gramos de queso crema o ricotta
- 1/3 de taza de azúcar impalpable, glas, pulverizada (40 gramos)
- 4 huevos
- 2 yemas
- 1/2 taza de azúcar (100 gramos)
- 2 cucharadas de fécula (chuño, maicena, almidón)
- 2 tazas de crema de leche o nata (500cc.)
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 3 cucharads de jugo de limón
- 1/2 taza de pasas de uva maceradas



**Para decorar**

1 taza de crema de leche (250cc.)  
chispitas de chocolate  
pasas de uva cubiertas de chocolate

**PREPARACIÓN**

Poner en el vaso del procesador las galletitas y procesarlas hasta que queden reducidas a polvo.

Agregarle, fuera de la procesadora, el azúcar, la manteca derretida y el licor. Unir hasta formar una bola.

Forrar con papel aluminio una molde desmontable de 24 a 26 centímetros de diámetro.

Ir tapizando el fondo del molde con la masa de galletitas con cuidado y ayudándonos con el revés de una cuchara.

Una vez forrado toda la base, llevar a la heladera para que solidifique.

Batir un poco los huevos junto con el azúcar.

Incorporale, la fécula, la vainilla y el jugo de limón.

Aparte mezclar el queso crema (o ricotta previamente procesada) con el azúcar impalpable.

Unir la mezcla de los huevos con el queso y la crema.

Mezclar bien todo e incorporar las pasas maceradas.

Forrar la tartera por fuera con papel aluminio para que no entre el agua.

Volcarle la preparación y cocinar a baño María.

Apoyar la tartera en una placa de mayor tamaño con 2 centímetro de agua bien caliente.

Llevar a horno moderado y cocinar durante aproximadamente 45 minutos (reponiendo un poco de agua caliente si es necesario) .

Se apaga el horno y se deja una hora más con el horno cerrado.

Se retira y se deja fuera del horno una hora más.

Se lleva a la heladera y se deja toda la noche y recién allí se desmolda.

Decoración. Se bate la crema de leche o nata con una cucharada de azúcar impalpable hasta que espese.

Decorar en forma sencilla con manga rizada. Salpicar con las chispitas de chocolate y las pasas recubiertas de chocolate.

Este postre queda muy bien frío.



## TIRAMISU AL ESTILO DE SIRACUSA



### Ingredientes:

250 gr. de queso mascarpone  
1 bolsa de 250 gr de bizcochos  
3 huevos  
3 cucharadas soperas de azúcar (colmaditas)  
2 vasos de café (frío)  
2 onzas de chocolate negro

**1 copita de amaretto**

496

### Elaboración:

En Siracusa, el secreto del tiramisú está en la textura de la crema de mascarpone, para conseguir la textura adecuada hay que hacer dos cosas: empezar a trabajarla el día anterior y darle mucho, mucho aire....

El día antes, pues, nos ponemos manos a la obra, separamos las yemas de las claras.

Montamos las claras con esmero (unas arenillas de sal mejoran el montado).

Por otro lado, mezclamos las yemas con el azúcar hasta hacer una pasta. Añadimos el queso mascarpone y removemos nuevamente hasta conseguir una masa uniforme.

Llegado este punto, unimos las mezclas: añadimos las claras a punto de nieve al mascarpone, pero al hacerlo, debemos de darle aire, es decir, batir con un tenedor dando grandes aspavientos o lo que la imaginación de cada cual considere oportuno.

La mezcla la metemos en la nevera unas 12 horas, si no puede ser tanto, pues vaya los congeladores hacen maravillas en estos casos...

Una vez enfriada suficientemente la mezcla, pasamos a la labor mas engorrosa, dividir en dos los bizcochos y emborracharlos con el café mezclado con el amaretto. Es importante no emborracharlos demasiado, porque sino el tiramisú quedará demasiado líquido.

Ponemos una capa de bizcochos en la copa, tartera o lo que usemos como soporte, encima una capa de la mezcla del mascarpone, otra de bizcochos y una última de mascarpone. Al final espolvoreamos con el chocolate rallado para darle el toque final.

Lo metemos en la nevera antes de servir para que esté lo más frío posible.

Exquisito... en Siracusa y en cualquier parte del mundo.



## TIRAMISU ITALIANO



### Ingredientes

4 yemas de huevos XL (grandes)  
 1/2 vaso de vino dulce Marsala (o vino dulce de Jerez)  
 1/2 kilo de queso Mascarpone  
 1 vaso de café expreso fuerte  
 2 cucharadas grandes de ColaCao  
 1 vaso de nata para montarla  
 1/2 vaso de azúcar

Bizcochos blandos (de soletilla)

### Preparación

Empezamos mezclando las 4 yemas de huevo, media taza de vino de Marsala, medio kilo de queso Mascarpone, un vaso de café expreso, 2 cucharadas grandes de ColaCao y un vaso de nata, medio vaso de azúcar.

El primer paso será mezclar el café expreso con dos cucharadas de azúcar y ponerlo en la nevera para que se enfríe.

Después en un bol, bate bien los huevos. Mezcla luego con el azúcar y el vino hasta que quede bien una crema líquida uniforme.

Cuece el bol con los huevos el azúcar y el vino al baño maría a fuego medio y remueve con una cuchara de vez en cuando hasta que salgan burbujas y la mezcla espese.

Después de unos minutos al baño maría la crema debe tener la consistencia de unas natillas. (Esta mezcla se llama zabaglione y es un postre italiano que se sirve con galletas o fruta.)

Dejamos que la mezcla se enfríe un rato y montamos la nata al punto, sin excedernos batiéndola ni tampoco dejarla demasiado líquida.

En un bol aparte batir el queso Mascarpone hasta que quede liso y cremoso. Después vierte el zabaglione sobre el queso y mezcla hasta que quede bien conjuntado. Mezcla esta crema con la nata montada, rotando la espátula y con mucho cuidado para que la nata no se aligere ni se monte.

Saca el café expreso de la nevera, vierte la mitad en un recipiente y moja uno a uno y por ambos lados cada uno de los bizcochos blandos de soletilla para cubrir todo el fondo



## TARTA DE FRUTAS - MICROONDAS



### Ingredientes:

450 gr. de galletas María  
 80 gr. de mantequilla ablandada  
 3 huevos  
 3 quesitos frescos  
 2 yogures naturales  
 10 cucharadas de azúcar  
 3 cucharadas de harina de maíz  
 1/2 sobre de levadura  
 1/2 limón rallado  
 canela en polvo  
 fruta fresca para el relleno

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 15 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

Comenzar esta receta, triturando las galletas con un rodillo y, luego mezclarlas con la mantequilla y un huevo hasta formar una pasta.

Engrasar un molde de tarta, verter sobre éste la pasta preparada y cubrir el fondo y los lados formando una canastilla. Posteriormente, mezclar todos los ingredientes restantes en la batidora, excepto las frutas y verter sobre la canastilla preparada.

Introducir en el microondas al 75% de su potencia durante 15 minutos.

Retirar y dejar enfriar. Luego, como frutilla del postre, cubrir la tarta con las frutas y adornar al gusto.



de un recipiente de cristal de unos 30 cm de largo. Si no os gusta el café fuerte podéis aguar el café para que salga un tiramisú más suave. Tened cuidado con los bizcochos ya que si están más de dos segundos empapados en café se pueden romper.

Una vez cubierto todo el fondo del recipiente con los bizcochos borrachos de café, extendemos uniformemente sobre ellos la mitad de la crema que hemos preparado. Entonces volvemos a repetir la operación y formamos otra capa de bizcochos borrachos para finalmente volverla a cubrir con lo que nos queda de la crema que hemos preparado.

Espolvorear con un colador el ColaCao sobre la superficie del tiramisú y meter en la nevera aproximadamente 4 horas para que se enfríe

## TIRAMISÚ



500

### Ingredientes:

- 400 Grs. De queso mascarpone
- 3 Huevos
- 1 Paquete de Vainillas (Biscotti Savoiardi o Lady Fingers)
- 3 Cucharas de azúcar
- Café caliente bien cargado 4 pocillos
- Oporto o Licor amaretto 1 pocillo
- Chocolate Amargo rallado y Cacao en polvo

### Preparación:

Se baten en un bol las yemas con el azúcar hasta que queden espumosas y en otro bol las claras montadas a nieve.

Unimos a las yemas el mascarpone y se agregan las claras montadas a nieve mezclando bien todo. Humedecemos las vainillas por la mezcla de café y licor y las acomodamos una junto a otra en una fuente que pueda llevarse a la mesa, formando una capa. Cubrirlas con la crema de mascarpone.

Espolvorear la primera capa con el cacao en polvo y el chocolate rallado.

Tapar con una segunda capa de vainillas mojadas en la preparación de café y volver a cubrir con la crema. Repetir una vez más, terminando con crema de mascarpone.

Decorar con el chocolate rallado y espolvorear con cacao.

Colocar en la heladera hasta el momento de servirlo.



## TIRAMISU



### Los Ingredientes:

- 12 bizcochos de soletilla (o similar)
- 150 gr. de mascarpone (u otro similar)
- 150 gr. de nata líquida
- 2 yemas de huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 copita de brandy
- 3 cucharadas de cacao
- 1 tacita de café fuerte

501

### El método de preparación:

Primero tendrás que verter el café en un plato de tipo hondo.

Luego deberás mojar todos los bizcochos, pero uno por uno para que se puedan empapar ligeramente.

Ahora cubre el fondo de una fuente con los bizcochos previamente empapados.

Batir con un tenedor el brandy, el azúcar y las yemas, todo esto hasta que veamos como la mezcla se pone blanca y cremosa. En ese momento incorpora el mascarpone.

Tendrás que montar la nata y luego añadírsela a la mezcla previa y cubrir con los bizcochos restantes, finalmente poner en el frío por lo menos por tres horas. Al momento de servir el postre utiliza el cacao para espolvorear.



## TIRAMISÚ LIGHT



502

### Ingredientes:

Huevos 5 unidades  
 Fructosa 8 cucharadas  
 Philadelphia Light 1/2 Kg.  
 Nata para montar Light 1/4 l.  
 Cacao en polvo 1 cucharadita  
 Café 1 taza  
 Brandy 1 chorrito  
 Bizcochos 1 caja

### Preparación:

En dos recipientes se separan las claras de las yemas de los huevos

Junto con las yemas, se añade la fructosa y se bate enérgicamente para que quede bien mezclado. Cuando está al punto se añade el queso philadephia y se bate nuevamente hasta que quede una crema uniforme

A parte, se bate la nata hasta que se monte y aumente su volumen vigilando de no batir demasiado o se convertiría en mantequilla. Cuando está untada, se agrega a la crema anterior y se remueve una vez más

Por otro lado, se baten las claras de los huevos a punto de nieve y, vigilando que no se aplasten, se agregan a la crema. Se mezcla todo bien y se reserva



En un bol a parte se mezcla el café líquido (ya preparado) y un chorrito de brandy. Uno a uno, se van bañando los bizcochos y se van colocando bien repartidos en una fuente o un molde

Cuando los bizcochos están colocados, se agrega parte de la crema y se unta procurando que quede bien repartida. Se van haciendo capas de bizcochos con capas de crema (normalmente acostumbran a salir 1 o 2 capas de cada dependiendo de la cantidad de tiramisú que se desee)

Cuando el tiramisú está prácticamente acabado se pone en el frigorífico durante 8 horas (cuantas más horas mejor) y a la hora de servir se espolvorea con el cacao en polvo.

## CHEESECAKE DE FRAMBUESA



### Ingredientes:

250 g de galletas María  
90 g de mantequilla sin sal, derretida

### Relleno:

500 g de queso crema, suavizado  
250 g de frambuesas congeladas  
1 1/4 tazas de crema, chantillí  
1/2 taza de azúcar  
1/3 taza de jugo de limón  
2 cdas de sin sabor gelatina  
2 cdas de azúcar, extra

504

### Preparación:

**Triturar** finamente las galletas en un procesador de alimentos.

**Mezclar** con la mantequilla y presionar firmemente sobre la base de un molde engrasado (y base forrada con papel de hornear) hasta que estén firmes.

**Refrigerar** por 20 minutos.

**Dejar** esponjar la gelatina en 1/4 de taza de agua.

**Disolverla** en el baño María, revolviendo y dejar enfriar.

**Batir** el queso crema hasta que esté cremoso.

**Añadir** el zumo de limón y el azúcar.

**Agregar** la chantillí en forma envolvente y la mitad de la gelatina.

**Procesar** las frambuesas y el azúcar extra en el procesador de alimentos hasta que quede suave.

**Pasar** el puré a través de un fino tamiz de malla de nylon.

**Agregar** el resto de la gelatina en la mezcla de frambuesa.

**Colocar** las dos mezclas en el molde y formar remolinos, utilizando la punta de un cuchillo.

**Refrigerar** durante 5 horas.



## TIRAMISÚ AL MINUTO



### Ingredientes:

- 225 g de mascarpone o queso crema
- 8 dedos de señora
- 1 huevo, separado
- 2 cdas de yogur natural
- 2 cdas de azúcar extrafino
- 2 cdas de ron oscuro
- 2 cdas de café
- 2 cdas de chocolate negro rallado

505

### Preparación:

**Batir** el queso con la yema de huevo y el yogur hasta obtener una mezcla homogénea.

**Batir** las claras a punto de nieve.

**Agregar** el azúcar, batir y añadir la mezcla de queso en forma envolvente.

**Verter** la mitad de mezcla en 4 copas.

**Mezclar** el ron con el café.

**Sumergir** los dedos de señora, partirlos en trozos y distribuirlos en las copas.

**Agregar** la mezcla de ron a la mezcla de queso restante y repartirla entre las copas.

**Decorar** con el chocolate rallado.



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 1 3/4 tazas de queso ricotta
- 1/3 taza de cocoa
- 1/4 taza de azúcar granulada
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de crema batida vegetal
- 14 gr de gelatina sin sabor
- 1 1/2 cdtas de vainilla
- 15 galletas molidas (María)
- 1 cda de cocoa
- 1 cda de aceite

506

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Colocar** en un molde las galletas molidas, la cocoa y el aceite.

**Mezclar** bien hasta formar una concha y cubrir el fondo del molde.

**Hornear** por 5 minutos.

**Procesar** el queso ricotta en el procesador de alimentos y reservar.

**Colocar** 1/3 taza de cocoa, el azúcar, la gelatina sin sabor y 1/2 taza de leche en un olla.

**Mezclar** bien y reservar por 5 minutos.

**Agregar** el resto de la leche y cocinar a fuego lento sin dejar de mover.

**Retirar** del fuego y agregar la vainilla y el queso ricotta.

**Refrigerar** hasta que la mezcla quede espesa.

**Batir** la crema batida hasta formar chantillí.

**Agregar** de forma envolvente a la mezcla refrigerada.

**Verter** la mezcla en la concha de galleta.

**Cubrir** con papel plástico y refrigerar por 4 horas.



## TIRAMISÚ DE FRESAS



### Ingredientes:

500 g de fresas en tajadas  
250 g de queso crema  
1 taza de azúcar  
1 taza de crema batida  
24 dedos de señora

507

### Preparación:

**Licuar** la mitad de las fresas.

**Batir** el queso crema junto con la crema hasta lograr una consistencia homogénea.

**Añadir** el puré de fresas y batir.

**Verter** una capa de la mezcla anterior en el fondo de una copa.

**Colocar** una capa de dedos de señora y encima una del resto de las fresas en tajadas.

**Repetir** la operación las veces necesarias.

**Cubrir** con plástico y refrigerar por 2 horas.

## CHEESECAKE DE FRAMBUESA



### Ingredientes:

250 g de galletas María  
90 g de mantequilla sin sal, derretida

### Relleno:

500 g de queso crema, suavizado  
250 g de frambuesas congeladas  
1 1/4 tazas de crema, chantillí  
1/2 taza de azúcar  
1/3 taza de jugo de limón  
2 cdas de sin sabor gelatina  
2 cdas de azúcar, extra

508

### Preparación:

**Triturar** finamente las galletas en un procesador de alimentos.

**Mezclar** con la mantequilla y presionar firmemente sobre la base de un molde engrasado (y base forrada con papel de hornear) hasta que estén firmes.

**Refrigerar** por 20 minutos.

**Dejar** esponjar la gelatina en 1/4 de taza de agua.

**Disolverla** en el baño María, revolviendo y dejar enfriar.

**Batir** el queso crema hasta que esté cremoso.

**Añadir** el zumo de limón y el azúcar.

**Agregar** la chantillí en forma envolvente y la mitad de la gelatina.

**Procesar** las frambuesas y el azúcar extra en el procesador de alimentos hasta que quede suave.

**Pasar** el puré a través de un fino tamiz de malla de nylon.

**Agregar** el resto de la gelatina en la mezcla de frambuesa.

**Colocar** las dos mezclas en el molde y formar remolinos, utilizando la punta de un cuchillo.

**Refrigerar** durante 5 horas.



## TORTA DE ZANAHORIAS



### Ingredientes:

175 gr. de zanahoria rallada  
 2 huevos  
 100 gr. de azúcar moreno  
 100 gr. de harina  
 75 ml. de aceite de oliva  
 1 cdta. de canela  
 1/2 cdta. de nuez moscada  
 50 gr. de coco rallado  
 50 gr. de pasas  
 150 gr. de chocolate cobertura

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 25 mins
- **Tiempo total:** 40 mins

### Preparación:

Untar con mantequilla o margarina un molde redondo con aro central de 24 cm. de diámetro, aproximadamente.

Batir los huevos y el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa, agregar las zanahorias ralladas y, poco a poco, añadir el aceite y los demás ingredientes.

Poner la mezcla en el molde y hornear a 190°C durante 20-25 minutos.

Retirar del horno, dejar reposar 5 minutos y desmoldar.

Bañar con el chocolate derretido.

**TIP:** Esta tarta es una excelente opción para la hora del té, así como también como postre, agregándole por ejemplo helado de vainilla o crema.

Además se puede decorar con nueces enteras, colocadas en el centro.



## CHEESECAKE DE MORA PARA AÑO NUEVO



### Ingredientes:

330 g de queso crema  
 220 g de natilla  
 2 tazas de crema  
 1 1/2 tazas de azúcar  
 3 sobres de gelatina sin sabor  
 2 paquetes de galletas María  
 1 barra de margarina  
 1 cdita de vainilla  
 El jugo de 1 limón  
**Coulis de Mora:**  
 500 g de moras  
 1 paquete de gelatina de fresa  
 1/2 taza de azúcar

509

### Preparación:

**Procesar** las galletas María, agregar la margarina derretida y presionar contra el fondo de un pyrex para formar la concha.

**Hornear** a 150°C (300°F) por 5 minutos.

**Retirar** del horno y dejar enfriar.

**Deshacer** la gelatina sin sabor en 1/2 taza de agua por 30 segundos en el microondas y dejar enfriar.

**Hacer** chantillí con la crema.

**Añadir** el azúcar, el jugo de limón, el queso crema, la natilla, la vainilla y la gelatina sin sabor.

**Verter** sobre la concha y refrigerar por 1 hora.

### Coulis de Mora:

**Dejar** hervir las moras con el azúcar.

**Licuar**, cuelas y poner sobre el cheesecake.

**Refrigerar** y una vez firme verter la gelatina de fresa encima.

**Refrigerar** por 1 hora más.



## CHEESECAKE DE MANGO



510

### Ingredientes:

2/3 tazas de puré de mango  
 1 taza de granola con frutas secas mixtas  
 1 taza de crema chantillí  
 220 g de queso crema  
 2 cdas de mantequilla  
 3 cdas de educolorante granulado  
 1 cda de jugo de naranja  
 4 láminas de gelatina

### Preparación:

**Revolver** la granola con la mantequilla derretida para formar una concha.

**Colocar** la mezcla en un molde enharinado y refrigerar por 20 minutos.

**Disolver** la gelatina en 3 cdtas de agua y poner en el microondas por 10 segundos.

**Agregar** la gelatina al puré de mango junto con el jugo de naranja.

**Batir** el queso crema y agregar la mezcla anterior.

**Incorporar** la crema chantillí en forma envolvente.

**Verter** la mezcla sobre la concha y refrigerar por 4 horas más.

# BAVAROISE

511



## BAVAROISE DE CAFE



512

Para 6 personas

### Ingredientes:

1/2 litro de leche  
6 yemas de huevo  
150 g de azúcar  
2 cucharadas soperas de café soluble  
200 g de crema de leche  
30 g de azúcar glaseada o pasado por el molinillo  
1 vaina de vainilla  
3 hojas de cola de pescado  
1 cucharada rasa de maizena

### Preparación:

Separar una tacita de leche en la que desleiremos la maizena; y el resto lo pondremos a hervir junto con la vainilla.

Batir el azúcar y las yemas de huevo, incorporar el café soluble y la leche poco a poco y a continuación las hojas de cola de pescado que habremos remojado en agua fría.

Poner la perola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego dejar enfriar.

Una vez fuera del fuego, pasar por un tamiz a una cacerola y no dejar de remover hasta que empiece a cuajar. En este punto incorporar la crema de leche montada.

Verter en un molde para bizcocho borracho.

Dejar que cuaje.

Servir espolvoreado de azúcar glaseada.



## BAVAROIS DE FRESA



514

### Ingredientes:

250 ml. de leche desnatada,  
2 yemas de huevo,  
150 grs. de fresas,  
15 grs. de gelatina,  
15 grs de harina de maíz,  
150 grs. de nata líquida,  
edulcorante al gusto.

### Preparación:

Poner la gelatina en agua unos 10 minutos antes. Pasar las fresas por una batidora.

Disolver la harina de maíz con tres cucharadas de leche y añadir las yemas, disolviéndolas también. Poner en una cacerola la leche con la mitad del edulcorante a hervir. Cuando se hierve se añade despacio, sin dejar de remover, la mezcla de harina de maíz con las yemas y se sigue removiendo hasta que vuelva a hervir. Incorporar la gelatina escurrida y retirar, colar y remover un poco hasta que se enfríe.

Cuando esté frío se incorpora el puré de fresas y la nata batida con el resto del edulcorante. Este postre aporta unas 230 kcal. por ración frente a 20 grs. de grasa y 9 grs. de hidratos de carbono.



## BAVAROISE DE CHOCOLATE Y PIMIENTA



515

### Ingredientes:

75 gr de cobertura de chocolate con leche  
 25 gr. de nata líquida.  
 5 gr. de pimienta de Jamaica (Pimienta Dulce)  
 100 ml. de leche.  
 25 gr. de nata líquida.  
 1 yemas de huevo.  
 1 claras de huevo.  
 25 gr. de azúcar  
 5 gr. de hojas de gelatina  
 100 gr. de nata montada.

### Procedimiento:

Trituramos finamente la pimienta de Jamaica y hervimos con la nata líquida del primer grupo de ingredientes. Dejamos infusionar durante 15 min.

Se pasa por un colador para separar los trocitos más grandes de pimienta. Recalentamos antes de agregarla al chocolate fundido. Se añade lentamente.

A parte, se mezcla la leche con la nata líquida del segundo grupo de ingredientes y se



pone a hervir.

Batimos las yemas con el azúcar hasta blanquear. Incorporamos la leche hervida, poco a poco, al batido de yemas. Devolvemos al fuego y cocemos, removiendo con una espátula hasta llegar a los 85 ° C.

Retiramos del fuego e incorporamos la mezcla de la cobertura de chocolate.

Seguidamente, añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas en agua fría y escurridas durante unos 8-10 min. Se mezcla bien para que se fundan completamente las hojas y no queden grumos.

Se deja enfriar hasta los 20° C y se añaden las claras montadas a punto de nieve, y después la nata montada, evitando que se bajen.

## BAVAROIS DE DAMASCO

**Ingredientes:**

200 g de azúcar en pancitos 4 claras batidas en punto de nieve con 1 pizca de sal 21 g de gelatina en polvo sin sabor 400 g de damascos 100 g de crema de leche 1 cucharada de licor a gusto cáscara de naranja confitada y cerezas para decorar

517

6-8 porciones

**Procedimiento:**

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar a fuego fuerte hasta que el caramelo tome punto bolita. Colocar en otro recipiente las claras, la gelatina disuelta en agua fría y, sobre fuego lento, incorporar poco a poco mezclando en forma suave el almíbar caliente. Retirar y continuar con el batido hasta que el merengue esté frío. Agregar la pulpa de los damascos tamizada, el licor y la crema batida. Distribuir en un molde ligeramente aceitado y llevar a la heladera durante 4 horas. En el momento de servir, pasar el molde por agua caliente y desmoldar. Decorar con la cáscara de naranja cortada en juliana y las cerezas.



## BAVAROIS DE LIMÓN POR ROSALÍA



518

### Ingredientes:

- 4 limones
- 4 naranjas
- 6 yemas de huevo
- 4 claras
- 300 gr de azúcar
- 15 gr de colas de pescado (9 hojas de las finitas)
- 2 dl de agua

### Procedimiento:

Poner las colas de pescado a remojo en 2 dl de agua fría. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy espumosas; en este caso hemos añadido una clara para facilitar el mezclado. Exprimir los limones, las naranjas y colar el zumo.

Añadir el zumo a la mezcla anterior;

Acercar las colas de pescado al fuego y calentar hasta que se deshagan, sin que llegue a hervir el líquido e incorporar a el batido de yemas, mezclar bien. Montar las claras a pto de nieve y mezclar al preparado anterior con cuidado de que no se bajen... Untar un molde de bavarois con aceite y llenar con la crema.

Guardar en la nevera durante unas ocho horas. Para desmoldar, sumergir en agua hirviendo unos instantes y volcar con cuidado en la fuente de servir.

## TORTA DE ZANAHORIAS



456

### Ingredientes:

2 tazas de zanahorias o carlotas crudas ralladas  
 1 taza de pasas  
 1 ½ taza de azúcar  
 1 ½ de agua  
 1/3 taza de mantequilla  
 2 taza de harina  
 ½ cucharadita de sal  
 ½ cucharadita de clavos de especias  
 1 cucharadita de nuez moscada  
 1 cucharadita de canela  
 1 cucharadita de vainilla  
 1 taza de almendras o nueces picadas  
 ½ cucharadita de bicarbonato de soda

### Preparación:

Pasar la zanahoria rallada por la picadora hasta lograr una mezcla bien fina y sin grumos. Agregar el azúcar, el agua, la mantequilla y las pasas. Acomodar la mezcla en una olla profunda y llevar a fuego mediano. Dejar cocer durante 5 minutos revolviendo continuamente, retirar y dejar enfriar.

En un bol mezclar la harina, el bicarbonato, la sal, el clavo, la nuez moscada y la canela, añadir a la mezcla de zanahoria hasta que se humedezca la harina. Incorporar la vainilla y las almendras y colocar en un molde para horno. Cocer durante 35 minutos a 350° C. Retirar y dejar enfriar durante 10 minutos. Servir tibio.



# PAN

## CÓMO HACER PAN



520

El pan es un alimento cotidiano que se elabora desde tiempos inmemorables. Sus ingredientes son sencillos, basta con mezclar harina, levadura, agua y sal para elaborar este alimento. Seguro que más de una vez has pensado en **hacer pan**, pues bien, aquí tienes la receta para quitarte el capricho, pues hacerlo cada día, puede resultar demasiado costoso.

### **Los ingredientes**

#### **Para elaborar 1 kilo de pan aproximadamente**

750 gramos de harina de fuerza, 30 gramos de levadura de panadero, media cucharada de sal, 400 ml. de agua tibia y si quieres, una pizca de azúcar.

### **La preparación**

Empieza tamizando la harina y la sal dentro de un recipiente hondo. Si has decidido utilizar un poco de azúcar, mézclalo con la levadura y seguidamente acaba de mezclarlo con el agua tibia e incorpóralo sobre la harina.





Mezcla hasta que consigas una pasta que sea firme y pegajosa, entonces, prepárate la superficie de trabajo, por ejemplo la encimera, y enharínala. Dispón sobre ella la masa y empieza a amasarla hasta que veas que se queda elástica y brillante.

Cuando veas que la masa ya esté a punto forma una bola y colócala en el recipiente hondo que utilizaste. Cúbrela con film transparente y deja reposar hasta que veas que dobla su volumen, dependiendo de la temperatura y de la humedad, tardará entre 1 y 2 horas.

Ahora comprobarás si la masa ya está a punto, presiona con un dedo la masa y si tu huella se mantiene unos instantes, ya está lista. Entonces vuélvela a amasar y forma una bola que cubrirás con un trapo, dejándola reposar unos 15 minutos más. Pasado este tiempo vuelve a formar la bola y volver a tapar con el trapo.



Ahora dejarás que fermente hasta que nuevamente vuelva a duplicar su volumen, aproximadamente 1 hora, entonces ya puedes preparar el pan para el horneado. Dale la forma deseada y hazle unas cuantas incisiones en la superficie, a tu gusto.

El horno deberá estar precalentado a 220° C y deberás poner un recipiente con agua para darle humedad. Introduce el pan, al cabo de 20 minutos, saca el agua y déjalo hornear 15 minutos más. Entonces reduce también la temperatura a 190° C y mantenla durante el resto de cocción.

Si quieres elaborar un pan un poco más rústico, sustituye una parte de harina blanca por otro tipo de harina como la de centeno, harina de cebada, harina integral, etc. y si puedes hacerlo en un horno de leña, mejor que mejor.



## PAN DE MIGA O INGLÉS

### Receta industrial

El pan de miga o pan inglés se realiza generalmente de forma industrial o en grandes panaderías ya que necesita de hornos con gran capacidad, pero se pueden hacer versiones caseras más pequeñas, claro que para lograr esas grandes planchas de miga de pan con la que se prepararán los sándwichs es preferible la primera.

523



### Ingredientes

Harina 0000 10 kgs.  
 Agua 5.500 cm<sup>3</sup>  
 Sal 200 grs.  
 Oleomargarina CALSA 200 grs.  
 Mejorador Pan Inglés 150 grs.  
 Levadura MAURI-PRO 200 grs.  
 Propionato de Calcio CALSA 32 grs.  
 M.E.G. 2,5 autoemulsivo 250 grs

Para este tipo de pan se necesita de unos moldes especiales con forma de caja (a modo de ejemplo como las de los zapatos) de latón o lata, con base rectangular y caras laterales cuadradas, que pueden presentarse en cuatro medidas, una pequeña, una mediana y una grande y una extragrande, (la más grande para un contenido de unos 10kg. De masa). Lleva una tapa que calza justo y provoca un cierre casi hermético. Aquí paso dos recetas, una industrial o para panaderías y la otra casera.

### Proceso de elaboración:

Amasadoras lentas:

- Amasar todos los ingredientes excepto la levadura por espacio de 20 min;
- Dejar descansar la masa 15 minutos, agregar la levadura y amasar 20 minutos



más.

Amasadoras rápidas:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar tres minutos en velocidad lenta y 7 ú 8 minutos en velocidad rápida.
- En ambos casos en el verano se debe utilizar agua fría (5°C) ya que se debe obtener la masa a 23°C.
- Dividir el amasijo obtenido en trozos con la cantidad de masa correspondiente a cada molde.
- Pasar por sobadora 10 veces y luego estirar el bastón sobre el torno libre de harina ó grasa/aceite para armar los panes arrollando en forma firme y bien apretada.
- Engrasar los moldes y las tapas con OLEOMARGARINA CALSA.
- Cortar el pan armado en 3 ó 4 trozos y colocarlos en el molde con la parte cortada hacia arriba.
- Fermentar en lugar no muy cálido y con humedad suficiente (Si el ambiente es muy seco es conveniente tapar los moldes con polietileno a fin de que los panes no hagan cáscara).
- El tiempo de fermentación no debe ser inferior a 2 ½ horas (para ello graduar la cantidad de levadura a utilizar).
- Cocinar cuando al pan le falten unos 4 cms. para llegar a la tapa en horno a 220°C por espacio de:  
 75 minutos los panes de 3 ó 4 Kgs. de masa  
 90 minutos los de 5 ó 6 Kgs. de masa  
 105 minutos los de 8 ó 9 Kgs.  
 2 Hs. los panes de 10 á 12 Kgs.
- Sacar del horno, desmoldar en el acto y dejar enfriar parados sobre una de sus puntas.
- Para cortarlo se deben dejar pasar por lo menos 24 Hs.; 48 hs. sería lo ideal.

Preparación del MEG 2,5 autoemulsivo

- Calentar 1 litro de agua a 90°C y disolver en esa agua 250 grs. de MEG 2,5 en escamas, en caliente tenemos un líquido de color blancuzco, que al ir enfriándose



se transforma en una crema blanca; de esa crema así preparada se utilizan 25 grs. por cada Kg. de harina.

Nota: para elaborar el pan de miga negro se reemplaza un 7 % de harina por igual cantidad de harina de salvado y se agrega colorante caramelo para teñir la miga; el resto del proceso es el mismo

## RECETA CACERA



### Ingredientes:

- 600 cc de agua
- 1 cda. de extracto de malta
- 25 gr. de margarina
- 20 gr. de sal
- 20 gr. de levadura de cerveza
- 1 kg. de harina 0000

526

### Preparado:

1. Colocar en un bol el agua a temperatura ambiente, agregar el extracto de malta y disolver bien, incorporar la margarina blanda.
2. Desgranar la levadura en la harina y agregar de a poco a la preparación líquida. Formar un bollo y amasarlo, trabajando muy bien y por tiempo prolongado, sobre la mesada. Cubrirlo y dejar descansar durante 30 minutos.
3. Estirar con un palote la masa hasta que quede fina. Arrollarla y presionar bien para que se desgasifique y no resulte con burbujas desparejas.
4. Dividir la masa en dos partes iguales, esta masa alcanza para hacer dos panes.
5. Colocar una mitad en el molde previamente enmantecado. Ajustar perfectamente la masa dentro del molde para que se siga desgasificando y adquiera la forma típica de este pan.
6. Cerrar con la tapa correspondiente y dejar hasta que llegue casi al borde. Hornear a 240° C durante 30 minutos.
7. Luego desmoldar y colocarlo de costado.
8. Importante es dejarlo reposar 24 horas antes de cortar.



## CARACOLAS CON PASAS Y MIEL



### Ingredientes

#### Masa madre:

75 grs. de harina de fuerza.  
1/2 sobre de levadura Royal.  
8 grs. de levadura de panadería.  
100 ml. de leche.

#### Masa:

150 grs. de harina de fuerza.  
25 + 50 grs. de mantequilla.  
40 grs. de azúcar de caña  
40 grs. de miel.  
50 grs. de pasas.  
una pizca de sal  
Un huevo.  
Huevo batido para pintar.

527

### Elaboración:

#### Masa madre:

En un bol mezclamos la harina con la levadura Royal, diluimos la levadura de panadería en la leche templada y se lo añadimos a la harina; removemos con una cuchara de madera. Tiene que quedar una pasta muy blanda que debemos dejar reposar hasta que esté espumosa y llena de burbujas.

#### Masa:

Mezclamos la harina con la sal y le añadimos 25 grs. de mantequilla, removemos con los dedos hasta obtener una textura de migas.

Cuando la masa madre haya levado le incorporamos el huevo ligeramente batido y a continuación unimos esta mezcla a la masa de harina y mantequilla; removemos hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol. Volcamos en una superficie enharinada y amasamos por espacio de 10 minutos. Hacemos una bola y la tapamos con papel film hasta que duplique su volumen.

Después de este segundo levado amasamos por espacio de 1 minuto y con el rodillo extendemos la masa en forma de rectángulo de unos 38 x 18 cms. Derretimos los 50 grs. restantes de mantequilla y pintamos la masa; espolvoreamos con el azúcar de caña

y le añadimos las pasas. Enrollamos como si fuese un brazo gitano y cortamos caracolas de 1 cm. de grosor aproximadamente. Colocamos en la bandeja del horno y dejamos reposar hasta que vuelva a levar, una hora más o menos.

Pintamos con el huevo batido y horneamos a 200° durante 20 minutos.

Nada más salir el horno le añadimos la miel a gusto.

Precisiones: La masa madre queda una especie de papilla espesa, son unas dos horas hasta que fermente bien y se llene de burbujas.



## TORTA TIBIA DE MANZANAS



### Ingredientes:

750 grs. De manzanas verdes.  
3 cucharadas de azúcar.  
1 cucharadita de canela.  
50grs. De pasas de uva de esmirna.  
1 limón  
250grs. De harina.  
50grs. De margarina.  
50grs. De manteca.  
1 pizca de sal.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 10 mins
- **Tiempo total:** 30 mins

### Preparación:

Una vez peladas las manzanas, cortarlas en cuartos y luego cada cuarto por la mitad, y colocarlas en una cacerola, cubrirlas con dos cucharadas de agua y agregar el azúcar y la canela. Hervir a fuego bajo, hasta que estén cocidas pero no deshechas.

Luego, agregar las pasas de uva, previamente remojadas, la cáscara del limón, rallada y su jugo. Retirar del fuego y enfriar.

Mezclar la harina con la sal, incorporar la manteca y la margarina, agregar dos cucharadas de agua fría y juntar los ingredientes con las puntas de los dedos, y amasar hasta formar una masa consistente, y dividirla en dos. Luego, extender una mitad sobre un molde enmantecado y enharinado.

Verter las manzanas en el molde y cubrir con la otra mitad de la masa, sellando bien los bordes, mojándolos antes de hacer el repulgue. Llevar al horno y cocinar a fuego mediano, hasta que la superficie esté dorada.

**TIP:** Sugerencia: Podría servirse tibia, y acompañada de crema fresca batida.



## MINI MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y NARANJA



### Ingredientes:

60 grs. de harina.  
60 grs. de chocolate puro al 70% de cacao.  
60 grs. de mantequilla  
110 grs. de azúcar glas.  
75 grs. de almendras molidas.  
3 claras de huevo.  
Ralladura de naranja.  
Naranja escarchada.

529

### Elaboración:

En un cuenco tamizamos la harina con el azúcar glas; le incorporamos las almendras molidas y a continuación la mantequilla derretida; añadimos la ralladura de naranja. Montamos la claras a punto de nieve y con movimientos envolventes la incorporamos a la preparación anterior. Derretimos el chocolate y se lo añadimos sin remover mucho.

Rellenamos los moldes de las magdalenas, adornamos con la naranja escarchada e introducimos en el horno a 220° durante unos 12 minutos.

Precisiones: Aunque en la foto no se aprecia los moldes de las magdalenas son pequeños, con las cantidades indicadas salen unas 25 mini magdalenas aproximadamente.



## ENSAIMADAS MALLORQUINAS



### Ingredientes para una grande y cinco pequeñas:

Primera masa o masa madre:

20 gramos de harina de fuerza

20 gramos de agua tibia

25 gramos de levadura prensada

Resto de ingredientes:

120 mililitros de agua

120 gramos de azúcar

540 gramos de harina de fuerza

3 huevos grandes o 4 pequeños

30 mililitros de aceite de oliva virgen

Manteca de cerdo

530

### Preparación:

Primero hacemos la masa madre, en un cuenco ponemos el agua tibia y desleimos la levadura, mezclamos la harina y formamos con el conjunto una bola que nos quedará mas o menos compacta, cubrimos con papel film y dejamos que duplique su tamaño, mas o menos dependiendo de la humedad de vuestras ciudades media hora, hasta no tener la bola duplicada no continuar con la receta.

Ponemos la pala en la Br, los huevos batidos, el agua y el azúcar, programamos en el 1, a los 10 minutos de estar mezclando añadimos la masa de arranque ya fermentada y ayudandonos con una pala vamos dejando que se integre, una vez bien mezclado añadimos la mitad de la harina, seguimos ayudandonos con una pala de madera, ponemos el resto de la harina, dejamos que ligue bien, añadimos la harina restante, dejamos que se integre para añadir por ultimo el aceite de oliva, tapamos y una vez pite el programa como finalizado dejamos media hora mas.

Sacamos de la cubeta, y ponemos sobre una mesa previamente aceitada, damos un par de vueltecitas para que la masa se impregne ligeramente de aceite y tomamos pequeñas porciones, eso lo decidimos sobre la marcha, hacer varias pequeñas y una grande o una grande solo. Aplanamos sobre la mesa, y pasamos el rodillo sobre la masa hasta dejarla muy finita, si se rompe no pasa nada, untamos bien de manteca, liamos como si fuera un cigarrillo y a medida que liamos vamos poniendo mas manteca, aquí lo vereis mas claro.



Una vez formadas las colocamos sobre bandejas de horno forradas con papel vegetal, dejamos que fermenten de manera natural unas 6 horas, yo las he dejado toda la noche dentro del horno y esta misma mañana las he horneado, para mi gusto quedan perfectas pero si queréis hornearlas despues de 6 horas podéis hacerlo. Pulverizarlas ligeramente con agua fria antes de introducir en el horno. Horno precalentado a 180º con turbo arriba y abajo, 15 minutos aproximadamente, no dejar que se tuesten, solo ligeramente doraditas.

Otra opción, si no os las vais a comer todas...cosa que dudo...las podéis congelar una vez cocidas, film transparente y papel de aluminio y al congelador.

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 8 horas



## CROISSANTS



### Ingredientes:

- 800 gr. de harina fuerte
- 200 gr. de harina floja
- 50 gr. de azúcar
- 20 gr. sal
- 30 gr. de levadura prensada de panadero
- 350 gr. de manteca de cerdo o mitad manteca de cerdo y mitad de margarina de hojaldre. Aconsejo solo manteca de cerdo.
- 350 gr. de agua

532

### Preparación:

El primer paso para el desarrollo de esta receta es mezclar los siguientes ingredientes entre sí: la harina de fuerza, la harina floja, la sal, el azúcar y los 350 gr. de agua. En periodo de calor es preferible añadir el agua fría.

Una vez lograda una primera pasta, pondremos esta en la amasadora eléctrica, donde deberá estar durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 18 minutos, hasta que la textura de la masa resultante no sea ni muy dura ni muy blanda. Comprobar al tacto.

En el intervalo del minuto 15 al minuto 18 y último del amasado agregaremos la levadura prensada, también denominada levadura de panadero. A parte tendremos preparada la manteca de cerdo en forma de cuadradito para incorporárselo a la pasta en el medio. La masa tiene que tener la misma textura que la manteca que le vamos a incorporar. Comprobarlo al tacto.

Para introducir la manteca dentro de la masa originaria, debemos hacer una bola con la masa a imagen y semejanza de un briox. Haremos una cruz en la parte superior de la bola, y a partir de los 4 extremos de la cruz estiraremos la masa. En el centro de la masa estirada, de forma uniforme "meteremos" la materia grasa, en este caso, manteca de cerdo.



Estiraremos el pastón con un rodillo de pastelero ligeramente enharinado, para evitar la supuración de la materia grasa. Haremos un sencillo y dejar reposar la masa 10 minutos en la nevera tapada con un paño de cocina muy limpio.

El sencillo se realiza primero de todo estirando la masa pero sin llegar a un grosor inferior a los 3 cm. Seguidamente dividiremos visualmente el pastón en 3 partes iguales. La parte que corresponde al extremo de la derecha, deberá doblarse e ir a parar al otro extremo, y realizaremos el mismo proceso con el otro extremo, llevándolo al lado derecho.

533

Una vez hecho el sencillo dejaremos reposar el pastón 20 minutos en la nevera. Cuando lo saquemos daremos un doble y dejaremos reposar otra vez en la nevera, esta vez durante media hora. El doble se realiza segmentando visualmente el pastón en 4 partes. Llamaremos A al 1º segmento, B al 2º, C al 3º y D al 4º.

El segmento A, se dobla sobre el segmento B. Por el otro extremo, el segmento D, se dobla sobre el segmento C. El resultado será los segmentos AB y DC paralelos entre sí. Seguidamente estirar el pastón a unos 3 cm de grosor. Cortaremos triángulos de 50 gr. cada uno. Con esta fórmula básica nos saldrán unos 33 croissants.

Entrando en el proceso de moldeado del croissant, empezaremos enrollando los triángulos y los estiraremos con las manos. Lo haremos partiendo de las puntas y estiraremos hacia abajo estas, con el fin de hacer el triángulo largo. Enrollaremos la pasta tantas veces como podamos dado que cuantas más vueltas demos más miga tendremos en el medio. Antes de hornear los croissants los dejaremos fermentar en un sitio adecuado, donde haya calor.

En el caso de no ser profesionales los guardaremos dentro de un mueble y en este, pondremos al lado una olla llena de agua que haya levantado el hervor. Con el vapor del agua hirviendo subirán los croissants.



Cuando los croissants están formados adecuadamente los pintaremos con huevo batido por la superficie con el fin de abrillantarlos. Cuando el tamaño de los croissants haya subido unas tres veces su volumen será el momento en el que ya los podremos hornear. Lo haremos en un horno a 200 grados, vigilando el suelo.

En el caso de que nuestros croissants nos cojan mucho suelo, se lo quitaremos. Cuando estén dorados, transcurridos unos 20 minutos será el momento en el que los croissants ya estarán bien cocidos. Pintar con jarabe de azúcar o con huevo otra vez, a gusto para acaramelar la superficie o para abrillantarla un poco más.

## OREJAS DE FRAILE O DE CARNAVAL CON MIEL DE ROSAS



### INGREDIENTES

1/2 Kg de harina

100grs de azucar

3 huevos

1 dl de leche

50 grs de mantequilla

1 naranja

1 limón

Miel de rosas (o miel de mil flores con aguardiente de rosas).

\*La auténtica miel de rosas es difícil de conseguir, aunque en Turquía es muy habitual, pero se puede lograr un sucedáneo poniendo pétalos de rosa en un cazo con miel y llevándolo al fuego hasta que casi llegue a hervir, luego se pone en un tarro y se deja enfriar.

También se puede mezclar miel normal con un licor de rosas chino bastante frecuente en nuestras tiendas.

### Preparación:

1. Para la masa: En un bol se pone la harina y en el centro se echa, el azúcar, un huevo y la yema de los otros dos.

Esta primera fase de amasar debe hacerse a conciencia porque ayudará a que no se formen grumos, cuando esté bien revuelto el huevo se añade la mantequilla fundida, se remueve y se añade el zumo de la naranja y del limón.

A partir de este momento ya obtendremos una masa más o menos consistente pero que se puede trabajar y debe hacerse un poco para que después admita mejor la leche.

Se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a la masa que habrá sido previamente alisada con la leche, se homogeneiza bien y se extiende con un rodillo enharinado sobre una mesa de mármol fría.



2. Luego se corta la masa haciendo rectángulos del tamaño de media cajetilla de tabaco y se frien en abundante aceite hasta coger color dorado, se escurren y se dejan enfriar sobre papel absorbente

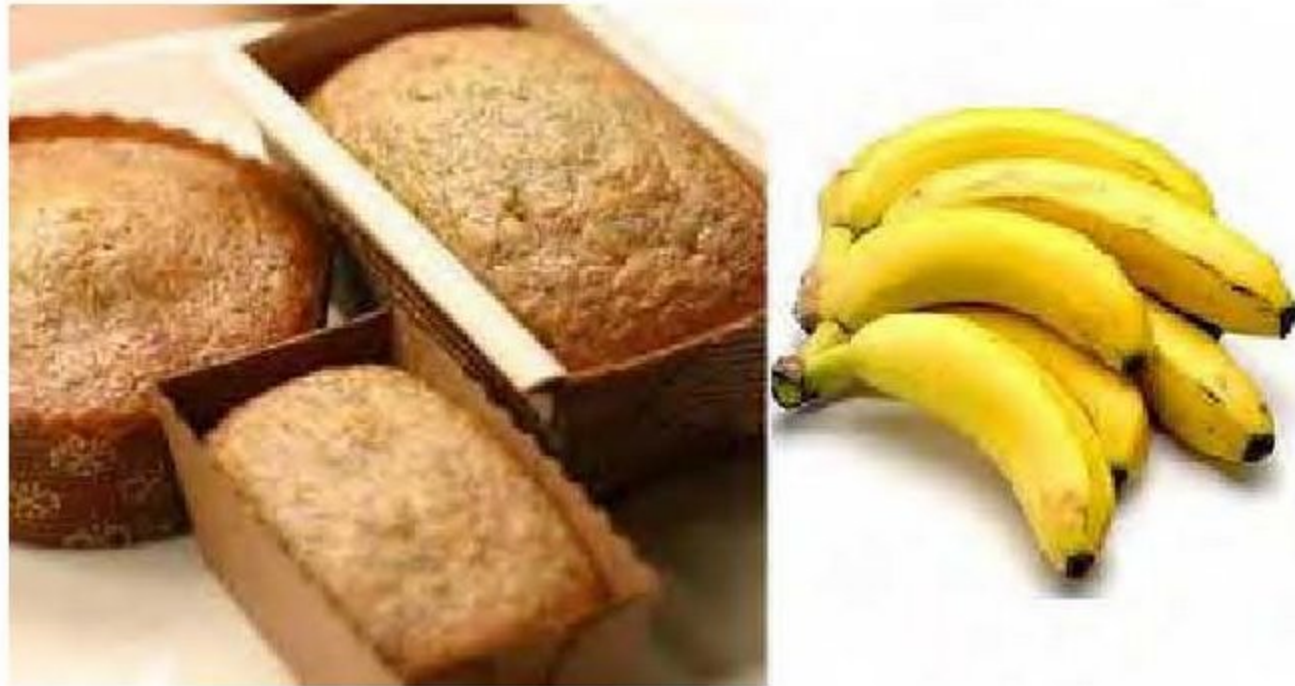
Terminación del plato:

Al ser un plato muy popular se suele poner una bandeja llena de orejas en el centro de la mesa y cada cual coge las que quiere.

En esta caso y como aportación a la mesa de gala podremos en cada plato una cucharada de miel en la parte superior del plato, sobre ella y hacia arriba un cogollo de menta fresca y hacia abajo y cubriendo el centro del plato, tres orejas haciendo un abanico.

Para dar mas vistosidad al plato se puede manchar todo con un poco de azucar glace espolvoreándola desde lo alto con un colador.

## PAN DE BANANA CON GLASEADO



537

### Ingredientes:

- 1/3 de taza de aceite de girasol
- 1/4 de taza de miel o jarabe de maíz
- 1 y 1/2 tazas de bananas bien maduras, trituradas.
- 2 huevos
- 1 y 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda

### Ingredientes para el glaseado:

- 3 o 4 cucharadas de azúcar impalpable, glas
- 1 cucharadita de jugo de limón
- agua necesaria

### PREPARACIÓN:

#### Preparación del pan:

Precaliente el horno a 350o.F ó (180o.C).

Engrase un molde para pan.

Mezcle bien el aceite, la miel o jarabe de maíz, las bananas, los huevos, hasta obtener una mezcla lisa.

Deje aparte.



Cernir la harina, el polvo para hornear, la sal y el bicarbonato de soda, poner en un tazón y agregar el azúcar.

Agregue de a poco y siempre mezclando los ingredientes secos a la preparación anterior.

Vierta la mezcla en el molde para pan.

Hornee aproximadamente 50 minutos, o hasta que al introducir un palillo en el centro éste salga limpio.

### **Preparación del glaseado:**

Poner en un tazón, 3 o 4 cdas de azúcar impalpable, glas.

Agregar 1cdta de jugo de limón y de a poco agua caliente hasta formar una crema que se pueda esparcir fácilmente sobre el pan, pero que no sea demasiado líquida.

## TARTA DE CHOCOLATE BLANCO



### Ingredientes:

150 gr de chocolate blanco  
 60 gr de mantequilla  
 2 cucharadas de leche  
 2 cucharadas de crema de leche  
 2 huevos  
 azúcar (1 cda.)  
 harina (1 cda)

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 12 mins
- **Tiempo total:** 42 mins

### Preparación:

Primero poner en un recipiente el chocolate blanco, y añadir la mantequilla, dos cucharadas de leche y tres de nata (crema de leche espesa).

Poner en el microondas para que se funda y se convierta en un líquido pastoso, en caso de no contar con un microondas podría ser a fuego lento. Mientras se derrite el chocolate con todo lo demás, poner en otro recipiente las claras de huevos con una cucharada de azúcar, y batir hasta formar un merengue, agregar las yemas y 1 cda de harina y batir todo junto hasta que quede homogéneo y sin grumos.

Cuando la 'pasta' de chocolate esté bien fundida, mezclarlo con el contenido del otro recipiente, y batimos toda la mezcla con energía, hasta obtener una mezcla pastosa con buen aroma.

Colocar la mezcla en un molde adecuado a la cantidad de preparado. Para terminar, colocar en el horno a temperatura media y dejar unos 10-12 minutos.



## DONAS



539

### Ingredientes:

Harina 500 gramos,  
azúcar 100 gramos,  
Manteca o margarina 50 gramos.  
Levadura 25 gramos  
sal 10 gramos,  
agua aproximadamente 1/4 de litro = 1 taza de desayuno.

### Preparación:

Se echa la harina en una fuente y se deja un hueco en el medio donde se pone la levadura y se va deshaciendo con las manos, luego la manteca y la harina poco a poco, después el azúcar, la sal y por último el agua poco a poco hasta que se forme una masa mas blanda que para la empanada.

Se deja reposar en una fuente grande "porque sube mucho" toda la noche, tapándola con dos o tres paños. Se estira la masa como a 1 cm de espesor y se le da forma con un vaso grande y otro pequeño, de los de licor, y se van colocando en una fuente espolvoreada de harina - porque se pegan mucho - y se vuelven a dejar reposar como 1 hora, después se fríen con el aceite caliente, pero a fuego no muy fuerte.

El agua cuando la añadas tiene que estar caliente, como a unos 50° ó 60° C.



## BRIOCHES RELLENOS DE CHANTILLY AL CAFÉ



540

### Para 4 personas

#### Ingredientes:

- 4 brioches
- 1/2 litro de nata montada
- 75 g de azúcar glass o pasado por el molinillo
- 1/2 tubito de vainillina
- 4 cucharaditas de café soluble

#### Preparación:

Mezclar la nata con el café, el azúcar y la vainillina.  
Cortar los brioches por la mitad, longitudinalmente.  
Rellenar con la crema chantilly confeccionada.  
Servir.



## FACTURAS DANESAS (MASA TIPO PLUNDER)



### INGREDIENTES:

Harina 2.400 grs.  
 Azúcar 200 grs.  
 Sal 20 grs.  
 Huevos 400 grs..  
 Leche 1.100 cm<sup>3</sup>  
 Extracto de Malta HUDSON 30 grs.  
 Levadura MAURI ORO 100 grs.  
 Margarina MTK 200 grs.  
 Esencia de limón FLOR 30 cm<sup>3</sup>

541

### PROCESO:

Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa.-

Dividir en dos trozos de igual peso y colocarlos en reposo dentro de la heladera bien tapados por espacio de una hora.-

Al mismo tiempo con 2.500 grs. de margarina MTK preparar dos panes rectangulares de 1 ½ cm. de espesor y colocarlos también en la heladera.-

Retirar la masa de la heladera, estirar con palote ó por sobadora hasta un espesor de 1 ½ cm.-

Colocar sobre cada trozo de masa uno de los panes de 1.250 grs. de MTK previamente enfriada cubriendo la mitad de la superficie.-

Cerrar con la mitad de masa no cubierta formando un sobre.-

Estirar con palote, sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 ½ cm.

Plegar en tres (vuelta simple) y dejar descansar en heladera bien tapado por espacio de 15 minutos.-



Retirar de la heladera, estirar nuevamente y volver a plegar en tres, repitiendo luego el proceso anterior una vez más; en total se deben proporcionar tres vueltas simples.-

Dejar descansar para luego estirar, cortar y formar los distintos modelos  
Colocar a fermentar hasta duplicar el volumen inicial .-

Pintar con huevo y cocinar a 220°C por espacio de 15 minutos.-

Dejar enfriar, pintar con jalea de brillo y terminar la decoración a gusto.-

Este tipo de elaboraciones se caracteriza por el tipo de masa con alto contenido graso e ingredientes de alta calidad y el rasgo distintivo se centraliza en los rellenos que incluyen mazapán, ricota, frutas frescas, etc.

## RELLENOS

### ***De Ricota:***

Ricota fresca 1.000 grs.

Azúcar 100 grs.

Huevos 50 grs.

Esencia de

Vainilla FLOR 25 cm<sup>3</sup>

Mezclar bien todos los ingredientes.

### ***De Manzanas:***

Manzanas cortadas en dados 1.000 grs.

Azúcar 150 grs.

Canela molida 10 grs.

Pasas de uva 60 grs.

Migajas de bizcochuelo 150 grs.

Esencia de limón FLOR 20 cm<sup>3</sup>

Mezclar bien todos los ingredientes.

### ***De Almendras:***

Mazapán 1.000 grs.

Almendras tostadas y molidas 300 grs.

Rhum 100 cm<sup>3</sup>

Jugo de Naranjas (Cant. necesaria)



***De Amapola:***

Semillas de amapola molidas 1.000 gr.

Leche 500 cm<sup>3</sup>

Azúcar 400 gr.

Margarina MTK 320 grs.

Huevos enteros 300 grs.

Sal 5 grs.

Esencia de Vainilla FLOR 30 cm<sup>3</sup>

Esencia de Limón FLOR 20 cm<sup>3</sup>

Migajas de bizcochuelo 120 grs.

543

**PREPARACION:**

Colocar a hervir la leche con la margarina MTK y el azúcar.

Agregar luego las semillas de amapola molida, la sal y las esencias.-

Dejar entibiar la preparación para luego agregar los huevos y las migajas de bizcochuelo, terminando de mezclar muy bien

Mezclar el mazapán con las almendras molidas y el rhum diluyendo con el jugo de frutas hasta lograr una crema que pueda untarse.-

Receta elaborada por Escuela de Panadería CALSA



## FACTURAS ALEMANAS (MASA TIPO PLUNDER)



### INGREDIENTES:

Harina 2.000 gr.  
 Azúcar 350 gr.  
 Sal 20 gr.  
 Huevos 200 gr.  
 Leche 900 cm<sup>3</sup>  
 Extracto de Malta HUDSON 20 gr.  
 Levadura MAURI ORO 100 gr.  
 Margarina MTK 300 gr.  
 Esencia de limón FLOR 30 cm<sup>3</sup>

544

### PROCESO:

Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa.-

Dividir en dos trozos de igual peso y colocarlos en reposo dentro de la heladera bien tapados por espacio de una hora.-

Al mismo tiempo con 1.200 grs. de margarina MTK preparar dos panes rectangulares de 1 ½ cm. de espesor y colocarlos también en la heladera.-

Retirar la masa de la heladera, estirar con palote ó por sobadora hasta un espesor de 1 ½ cm.-

Colocar sobre cada trozo de masa uno de los panes de 600 grs. de MTK previamente enfriada cubriendo la mitad de la superficie.-

Cerrar con la mitad de masa no cubierta formando un sobre.-

Estirar con palote, sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 ½ cm.

Plegar en cuatro (vuelta doble) y dejar descansar en heladera bien tapado por espacio de 15 minutos.-

Retirar de la heladera, estirar nuevamente y plegar en tres (vuelta simple).-

Dejar reposar en heladera por otros 15 minutos y luego de estirar nuevamente volver a plegar en tres (vuelta simple); en total son dos vueltas simples más una vuelta doble.-

Dejar descansar para luego estirar, cortar y formar los distintos modelos



Colocar a fermentar hasta duplicar el volumen inicial .-

Pintar con huevo y cocinar a 220°C por espacio de 15 minutos.-

Dejar enfriar, pintar con jalea de brillo y terminar la decoración a gusto.-

Nota: En caso de decorar con frutas frescas cubrirlas con FRUTIGEL CALSA

Este tipo de elaboraciones se caracteriza por el tipo de masa con alto contenido graso e ingredientes de alta calidad y el rasgo distintivo se centraliza en los rellenos que incluyen mazapán, ricota, frutas frescas, etc.

## PAN CON TOMATE



### **Ingredientes:**

Rebanadas un poco tostadas de pan de "payés" de un dedo de grosor aproximadamente (es un tipo de pan de trigo que permite unas grandes rebanadas). También podemos hacer servir el pan que tengamos a mano.

Aceite de oliva de primera presión en frío (extra virgen).

Sal marina.

Dientes de ajo (pelados)

Tomates maduros (conviene usar aquellos tomates que tengan mucho jugo y poca pulpa).

Normalmente se pone encima de la rebana lonchas de embutidos (jamón, chorizo, etc. pero podemos usar también queso, tortillas (huevos), lonchas de tofu o simplemente no poner nada encima).

546

### **Elaboración:**

Se tuestan las rebanadas (no demasiado ya que tampoco debe de quedar una tostada). Tradicionalmente se hacía a la brasa pero se pueden hacer también con una tostadora o al horno.

Luego pelamos y cortamos un diente de ajo por la mitad y lo frotamos un poco por la tostada.

Cortaremos un tomate, también por la mitad, y lo restregaremos untando todo esa cara o parte del pan.

Esparciremos bien un fino chorrito de aceite de oliva por toda la tostada y añadiremos, opcionalmente, una pizca de sal.

**Consejo:** En primer lugar diremos que sólo se condimenta una cara o lado del pan.

No hay que prepararlo con mucha antelación (no más de treinta minutos) sino el pan se ablanda.



*Lo ideal es servir las tostadas calientes y cada comensal que se lo prepare él mismo a su gusto (con ajo o sin, con más o menos aceite, con o sin sal).*

## PAN INDIO CHAPATI

El pan Chapati es típico de países como India y Pakistán. Se conoce también con otros nombres como Pulka, Roti o Naan y por supuesto su composición puede variar un poco según la zona. Lo más habitual es que sirva como cuchara para coger los alimentos o para acompañar sopas u otros platos.

Se parece al pan tipo Pita ya que es redondo y plano.

Como no tiene levadura no es nada pesado siendo ideal para gente con digestiones lentas.

548



### **Ingredientes:**

- 250 gr. de harina de trigo integral.
- 1 cucharada de \*Ghee o aceite vegetal.
- 1 taza de agua templada.
- 1 pizca de sal.

\*El Ghee es un producto aceitoso obtenido a partir de la manteca de vaca.

### **Elaboración:**

Mezclaremos la harina, la sal y el aceite o Ghee. Iremos amasando, añadiendo poco a poco el agua que la masa admita, hasta conseguir una masa homogénea, suave y que no se pega a nuestros dedos. El amasado, como en todos los panes, es quizá el paso más importante así que no hay que escatimar el tiempo que haga falta.

Dejaremos la masa reposar, bien tapadita con un paño, unos 30 minutos.

Ahora dividiremos la masa en bolitas del tamaño aproximado de un huevo y las estiraremos con el rodillo (espolvorear un poco de harina para que no se peguen) hasta que queden lo más finas y de forma circular posible.

El último paso es ponerlas sobre una plancha o sartén caliente.



## TARTA DE MANZANA RÁPIDA



### Ingredientes:

1 lámina de masa de hojaldre  
 3 manzanas  
 el zumo de medio limón  
 3 cucharadas de pan rallado  
 1 cucharada de semillas de sésamo  
 180 gramos de azúcar  
 120 mililitros de agua.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 20 mins
- **Tiempo total:** 50 mins

### Preparación:

Como primer paso, precalentar el horno a 200° C. Paralelamente, lavar y pelar las manzanas, descorazonarlas y cortalas en finas láminas. Regar éstas con el zumo de limón.

Luego, extender la masa de hojaldre en el molde de tarta untado previamente con mantequilla, pincharla con ayuda de un tenedor y repartir el pan rallado y las semillas de sésamo sobre ella. Hornear durante unos 20 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado.

Seguidamente, colocar en una olla poco más de medio vaso de agua y 75 gramos de azúcar, cuando empiece a hervir, introducir las manzanas y reducir el fuego dejando cocer un par de minutos dándoles la vuelta de vez en cuando.

Ecurrir las manzanas y añadir al almíbar el resto de azúcar para calentar a fuego fuerte y conseguir un caramelo dorado.

Por último, colocar las láminas de manzana sobre la masa de hojaldre y vertir sobre ellas el caramelo que has elaborado, y dejar enfriar antes de degustar.



## BATATAS (CAMOTE) GLASEADA



888

Esta receta detalla paso a paso como preparar las batatas (boniatos, camote, patata dulce) para abrillantarlas o glasearlas y utilizarlas en la preparación de budín inglés, **stollen**, **pan dulce** etc.

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

2kg de batatas (boniatos, camote, patata dulce)

Las batatas deben ser pequeñas, parejas y cosechadas recientemente.

Se pelan y se van colocando en un recipiente con abundante agua.

Una vez todas peladas y puestas en el agua se dejan allí durante una hora.

Luego escurrirlas y pesarlas.

Calcular la misma cantidad de **azúcar** y de agua que el peso de las batatas.

Pongamos como ejemplo que las batatas una vez escurridas y pesadas llegan a 1700 gramos.

Se procede así, se pone en una cacerola 1700cc. de agua más 1700 gramos de azúcar más las batatas.

Se lleva a fuego suave y se deja aproximadamente una hora y media.

Se apaga el fuego y se deja en reposo hasta el día siguiente.

Al otro día se repite lo mismo durante una hora.



Se retirarn y se dejan en reposo hasta el día siguiente.

Al día siguiente repetir la operación.

Generalmente este proceso lleva tres días de media hora de hervor y se completa.

Decimos generalmente porque cada hornalla es diferente y puede variar en algo el tiempo, pero el promedio es ese.

El punto exacto es cuando los quinotos están transparentes y esto se detecta fácilmente ya que al retirarlos con una espumadera se nota con claridad su transparencia.

897

Retirar del fuego y acomodar los quinotos en frascos de vidrio templados y luego cubrir con el **almíbar**.

Se pueden comer así resultando una delicia la combinación dulce - amarga o también se aprovechan como complemento de la fruta abrillantada para budines o **pan dulce**.

## MERMELADA DE KIWI Y FRESA PARA PASCUA

**Ingredientes:**

1 kg de fresas  
500 g de azúcar  
250 g de kiwi, pelados  
1 manzana, picada  
El jugo de 1 limón

987

**Preparación:**

**Cocinar** a fuego medio las fresas, los kiwis, la manzana, el jugo de limón y la mitad del azúcar.

**Agregar** el resto del azúcar cuando hierva.

**Mezclar** constantemente con una cuchara de madera, retirando la espuma que se forme.

**Colocar** una gota de la mezcla sobre un plato inclinado, si se solidifica rápido, ya está lista.

**Verter** la mermelada sobre un frasco limpio y esterilizarlo.



## NECTARINAS Y CEREZAS EN ALMÍBAR PARA PASCUA

**Ingredientes:**

- 2 tazas de azúcar
- 1 lata de cerezas escurridas (reservar el almíbar)
- 12 nectarinas
- 2 cditas de fécula maíz

988

**Preparación:**

**Cocinar** las nectarinas en un litro de agua.

**Al hervir**, retirarlas, pelarlas y cortarlas por la mitad (retirar la semilla).

**Regresar** al fuego junto con el azúcar y cocinar a fuego bajo hasta disolver el azúcar.

**Retirarlas**, escurrirlas y reservar el almíbar.

**Cocinar** el almíbar junto con el almíbar de las cerezas hasta reducir a la mitad.

**Disolver** la fécula de maíz en 2 cdas de agua, agregar al almíbar, dejar espesar y retirar del fuego.

**Bañar** las frutas con el almíbar y servir.

## MERMELADA DE MANGO Y NUECES PARA PASCUA

**Ingredientes:**

750 g de azúcar

200 g de nueces picadas

2 mangos maduros, pelados y cortados en cubos

1 limón, su jugo y ralladura

989

**Preparación:**

**Cocinar** a fuego medio los mangos con el jugo y ralladura de limón y la mitad del azúcar.

**Agregar** el resto del azúcar y las nueces cuando hierva.

**Revolver** constantemente con cuchara de madera por 1 hora.

**Verter** la conserva en un frasco limpio y esterilizado.



## DULCE DE TORONJA PARA PASCUA

**Ingredientes:**

- 3 toronjas, peladas y cortadas en gajos
- 6 tazas de azúcar
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar morena
- 1 astilla de canela
- 2 cdas de jugo de limón

990

**Preparación:**

**Separar** la piel de la pulpa de la toronja y remojar la toda la noche.

**Cambiar** el agua y cocinar por 10 minutos.

**Repetir** el proceso unas 2-3 veces más.

**Exprimir** los pedazos entre dos toallas de cocina.

**Cocinar** todos los ingrredientes a fuego lento hasta formar un almíbar y servir.

## PUDÍN DE SÉMOLA PARA PASCUA

**Ingredientes:**

2 tazas de leche  
3/4 taza de sémola  
40 g de mantequilla sin sal  
2 huevos  
4 cdas de azúcar  
2 cdas de almendras molidas  
1/4 cdita de esencia de vainilla

991

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Combinar** la sémola, la leche y 3 cdas de azúcar en una cacerola y llevar a ebullición.

**Reducir** el fuego y dejar cocer durante 10 minutos, revolviendo continuamente hasta espesar.

**Añadir** la mantequilla, las almendras, los huevos y la vainilla y mezclar bien.

**Verter** en moldes individuales y esparcir el resto de azúcar y hornear durante 15 minutos.



## GALLETAS DE CHOCOLATE CON COCO PARA PASCUA



### Ingredientes:

500 g de mezcla preparada para galletas con chispas de chocolate, más los ingredientes que necesite.

2 tazas de coco rallado

3/4 taza de crema de malvavisco

1/4 taza de cocoa en polvo sin endulzar

2 cdas de azúcar moreno

992

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Batir** la mezcla preparada junto con los ingredientes que necesite junto con la cocoa y el azúcar moreno.

**Formar** bolitas y colocarlas a 2.5 cm separadas entre sí en un bandeja engrasada.

**Hornear** por 15 minutos.

**Colocar** el coco en una bandeja sin engrasar y tostarlo en el horno por 8 minutos a 180°C (360°F).

**Colocar** una cucharadita de crema de malvavisco entre las galletas y esparcir el coco tostado.



## TORREJAS DULCES DE SEMANA SANTA



993

### Ingredientes:

Pan felipe o flauta, ½ K  
Leche, 500 g  
Azúcar 100 g  
Huevos 2  
Canela, 2 cucharadas  
Azúcar 100 g.  
Aceite, cantidad necesaria

### Preparación:

Cortar el pan en rodajas de 1cm.  
Hervir la leche con el azúcar y dejar enfriar  
Agregar los huevos la leche y mezclar bien.  
Colocar en una fuente plana las rodajas de pan e ir bañándolas con la mezcla de leche, huevos y azúcar, hasta que queden húmedas pero no se deshagan.  
En una sartén calentar el aceite necesario para cubrir las torrijas.  
Freír las torrijas haciéndolas girar para que queden doradas, de ambos lados.  
Retirar y colocar sobre papel.  
En caliente agregarle la canela y el azúcar



## TORTITAS PARA SAN VALENTÍN



994

### Ingredientes:

- 35 galletas de chocolate rellenas OREO finamente trituradas (aproximadamente 3 tazas)
- 6 cucharadas de mantequilla o margarina, derretida
- 1 paquete (8 onzas) de queso crema PHILADELPHIA ablandado
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de leche fría
- 1 envase (12 onzas) de cobertura descongelada, cantidad dividida
- 3-1/4 tazas de leche fría
- 2 paquetes (4 porciones cada uno) de mezcla instantánea para pudín y relleno de tarta sabor chocolate

### Preparación:

Mezcla las migajas de galleta y la mantequilla en un tazón mediano. Presiona la mezcla con firmeza contra el fondo de un molde de 13×9 pulgadas. Refrigérala por 10 minutos.

Mezcla bien el queso crema, el azúcar y 2 cucharadas de leche en un tazón mediano con un batidor de varillas. Incorpora con cuidado 1-1/4 taza de la cobertura. Esparce esto sobre la base.

Vierte 3-1/4 tazas de leche en un tazón grande. Agrega el polvo seco de la mezcla para pudín. Revuélvelos con un batidor de varillas por 2 minutos o hasta que se mezclen bien. Vierte esta mezcla sobre la capa de queso crema. Deja reposar el conjunto por 5 minutos o hasta que espese. Déjale caer cucharadas de cobertura a la capa de pudín; espárcela a fin de cubrir el pudín de forma pareja.

Refrigera el postre por lo menos 4 horas. Córtalo en 24 cuadritos. Guarda en el refrigerador el postre que sobre.



## TORTA ROSADA PARA SAN VALENTIN



995

### Ingredientes:

100 gr. de manteca  
300 gr. de azúcar  
350 gr. de harina  
3 cditas. de polvo de hornear  
3 huevos  
1 cdita. de vainilla  
300 gr. de dulce de membrillo  
1/2 taza de leche  
colorante carmín

### Procedimiento:

Batir manteca con azúcar. Agregar huevos, añadir harina con el polvo de hornear previamente cernidos alternando con la leche. Perfumar. Añadir el colorante. Colocar la mitad de la preparación en una tortera enmantecada y enharinada. Colocar el membrillo en cubitos. Cubrir con el resto de la mezcla. Poner en horno a temperatura moderada.



## POSTRES DE CUPIDO



996

### Ingredientes:

- 1 cuadrado de chocolate de repostería semidulce derretido
- 2 tazas de agua hirviendo, cantidad dividida
- 2 paquetes (para 4 porciones cada uno) de gelatina sabor fresa
- 1-1/2 taza de agua fría, cantidad dividida
- Cubitos de hielo
- 1 taza de cobertura descongelada
- Granillo (sprinkles) de colores y caramelos surtidos con temas de San Valentín

### Preparación:

Consigue 8 tacitas de plástico transparentes (6 oz) y con una manga de repostería dibuja un corazón o escribe un mensaje de San Valentín por fuera de cada una de ellas. Refrigera las tacitas hasta que endurezca el chocolate.

Coloca el polvo seco de un paquete de gelatina en un tazón mediano e incorpora 1 taza de agua hirviendo revolviendo el agua durante 2 minutos por lo menos hasta que la gelatina se disuelva por completo. Incorpora 1 taza de agua fría; distribuye equitativamente la gelatina

entre las tacitas que preparaste. Refrigera las tacitas por 1 hora o hasta que se ponga firme la gelatina.



## DULCE DE SANDÍA



898

### INGREDIENTES

1 sandía de cáscara gruesa

1 cucharada de cal

azúcar cantidad necesaria

agua cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Cortar la sandía en trozos, quitarle la pulpa pero dejando algo de esta adherida a la cáscara.

Cortar la cáscara en cubos algo grandes y colocarla en un recipiente con abundante agua y la cucharada de cal.

Dejar en remojo durante 2 horas revolviendo en forma suave cada tanto.

Luego retirar la cáscara y pesarla.

Por cada quilo de cáscara de sandía poner 750 gramos de azúcar.

Poner la cantidad de azúcar que corresponda en una cacerola, cubrirla con agua y cocinar sobre fuego fuerte hasta que tome punto de jarabe.

Este punto se reconoce cuando después de hervir unos minutos y tomarlo entre los dedos lo notamos pegajoso.

Pasadas las 2 horas, retirar la sandía del agua y cal. Enjuagar bien y agregar al jarabe.

Dejar hervir a fuego lento hasta que la cáscara se note cristalina y el almíbar esté espeso.



Combina, entretanto, la 1 taza de agua hirviendo restante y el polvo seco del paquete restante de gelatina en un tazón mediano y revuelve durante 2 minutos por lo menos hasta que la gelatina se disuelva por completo. Agrégale suficiente hielo a la 1/2 taza restante de agua fría hasta llegar a medir 1 taza. Añádele esta agua a la gelatina con agua hirviendo; revuélvela hasta que espese. Agrega y revuelve la cobertura con un batidor de varillas hasta obtener una consistencia homogénea. Usa una cuchara y vierte la gelatina en las tacitas que preparaste. Refrigerera la gelatina por 3 horas o hasta que esté firme. Decora la gelatina con granillo. Guarda en el refrigerador el postre que sobre.

## BOMBONES PARA SAN VALENTIN



998

### Los ingredientes:

180 gr. de chocolate semi amargo  
200 gr. de avena fina  
3 cdas. de whisky  
3 cdas. azúcar  
3 cdas. de miel  
3 cdas. de nueces picadas  
azúcar, cacao, coco.

### La preparación:

Cortar el chocolate en trozos y derretirlo a baño María, agregarle la miel, el azúcar, el whisky y las nueces, y mezclar. Incorporar la avena. Estirar sobre una superficie lisa y cuando esté fría cortar en pequeños rectángulos. Poner en un plato azúcar, cacao o coco, o lo que usted prefiera y hacerlos rodar sobre ello.

Espero que esta recetas les ayude a pasar una buena velada en este día tan especial para algunas parejas.



## UN DEJO MUY ESPECIAL...



### Ingredientes:

- 1 Taza de espresso
- 3 Astillas de canela
- 1 Taza de azúcar morena
- 1 Cucharadita de pimienta roja
- Libra de mantequilla dulce
- 12 Onzas de chocolate semi-dulce
- 4 Onzas de chocolate amargo
- 8 Huevos grandes

### Preparación:

Precaliente el horno a 375grados. En un sartén de 9 pulgadas de hondo cubra los bordes con aluminio; en la base, a manera de disco, ponga papel de pergamino.

Vierta el café en un recipiente con el azúcar y las astillas de canela y póngalo a hervir a fuego lento, durante aproximadamente 20 minutos. Añada y revuelva la mantequilla con la pimienta roja. Retire del fogón.

Coloque las barras de chocolate en el procesador de alimentos hasta que se trituren. Luego traslade la mezcla a un recipiente grande, en éste añada la mezcla del café y lo huevos, previamente batidos.

Con la ayuda de una espátula de goma transfiera toda la mezcla al sartén, luego colóquelo en baño de maría (en un sartén grande con agua hasta la mitad): Hornee hasta que al hundir el cuchillo en el centro salga limpio. Esto será entre 50 y 60 minutos.

Déjelo enfriar por al menos 8 horas. Moje un cuchillo y rodee los bordes de la torta para desmoldar. Coloque un disco de papel arriba y voltee el sartén y pele el pergamino de la base. Sirva con helado de canela y frambuesa.



## PECHITOS DE VENUS



1001

### Ingredientes:

Trufa o Chocolate negro mezclado con nata  
Frambuesas  
Chocolate Blanco  
Bizcocho (base tarta)  
Licor de algún fruto rojo  
Canela  
Cacao en polvo

### Preparación:

Hacer la base de bizcocho o, en su defecto, comprarla y empaparla con licor, canela y cacao en polvo. Cortarlo en forma circular. Preparar la trufa y reservar. En un bol mezclar la mermelada con las frambuesas. Verter en un bol plastificado la trufa y en el centro las frambuesas. Cubrir con el bizcocho y refrigerar durante una hora en el congelador. Desmoldar y napar la cima de la montaña, primero con chocolate negro derretido y, una vez que endurezca, encima verter chocolate blanco fundido para hacer la forma de una aureola.

## MARQUESA DE CHOCOLATE Y AMARETTO PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

2 tazas de crema  
1/4 taza de almendras, tostadas y picadas  
8 galletas Amaretti, finamente triturados  
1 libra de chocolate amargo, picado  
5 cdas de licor de Amaretto  
5 cdas de jarabe de maíz  
Cacao en polvo

1002

### Preparación:

**Combinar** las galletas Amaretti y las almendras picadas.

**Espolvorear** en un molde engrasado con papel engrasado.

**Cocinar** el chocolate, Amaretto y el jarabe de maíz, hasta que el chocolate se derrita.

**Retirar** del fuego, y dejar de lado por 8 minutos.

**Batir** la crema hasta obtener chantillí, y agregar en la mezcla de chocolate.

**Verter** en el molde, cubrir con plástico y dejar toda noche.

**Desmoldar** y espolvorear con cacao en polvo.



## BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRESAS PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 mezcla preparada para brownies, más los ingredientes que necesite
- 2 tazas de fresas, partidas a la mitad
- 2 tazas de crema batida, chantillí
- 1/4 taza de jarabe de chocolate
- 1/3 taza de mermelada de fresa
- 1/4 cdita de extracto de almendras

1003

### Preparación:

**Preparar** el brownie de acuerdo a las instrucciones.

**Dejar** enfriar y cortar horizontalmente por la mitad.

**Batir** la mermelada de fresa.

**Batir** la crema batida con el extracto de almendras.

**Untar** una mitad del brownie con la mermelada de fresa y la mitad de la crema batida.

**Colocar** la otra mitad del brownie encima.

**Untar** el resto de la crema batida y decorar con las fresas.

**Bañar** con el jarabe de chocolate y servir.

## FRESAS CON CHOCOLATE PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

600 g de fresas  
75 g de chocolate amargo  
75 g de chocolate blanco  
Pistachos picados  
Coco rallado

1004

### Preparación:

**Derretir** cada chocolate por separado en baño María.

**Bañar** una parte de las fresas con el chocolate.

**Esparcir** con los pistachos y el coco.

**Refrigerar** por 30 minutos.



## BROWNIES DE CARAMELO Y NUECES PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

420 g de caramelos  
 360 g de chispas de chocolate  
 120 g de chocolate amargo, picado  
 2 tazas de azúcar  
 2 tazas de nueces picadas  
 1 taza de harina de trigo  
 3/4 taza de mantequilla  
 1/4 taza de crema  
 4 huevos

1005

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Derretir** el chocolate amargo con la mantequilla en el microondas.

**Agregar** el azúcar, los huevos y la harina.

**Verter** la mezcla sobre un molde engrasado y hornear durante 20 minutos.

**Derretir** los caramelos con la crema en el microondas.

**Agregar** 1 taza de nueces.

**Verter** la mezcla sobre el brownie parcialmente horneado.

**Esparcir** las chispas de chocolate y finalmente cubrir con la mezcla de brownie restante.

**Espolvorear** con las nueces y las chispas de chocolate restantes y hornear por 30 minutos más.



## GALLETAS DE CHOCOLATE CON FRESAS Y NATA PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina
  - 1 taza de crema batida, chantillí
  - 3/4 taza de azúcar en polvo
  - 1/3 taza de cacao en polvo
  - 250 g de fresas, picadas
  - 225 g de mantequilla sin sal fría, picada
  - 2 yemas de huevo
  - 1 cdita de esencia de vainilla
- Salsa de Fresas:
- 250 g de fresas
  - 1 cda de azúcar Caster

1006

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 210°C (415°F).

**Tamizar** la harina, el cacao y el azúcar en polvo.

**Incorporar** la mantequilla, utilizando la punta de los dedos, hasta que la mezcla se asemeja a migas de pan.

**Añadir** las yemas y la vainilla y mezclar con un cuchillo hasta que la mezcla se reúna.

**Colocar** sobre una superficie enharinada y formar una bola.

**Estirar** la masa entre dos capas de papel de hornear a 5 mm de espesor.

**Cortar** con un cortador redondo, colocar los círculos en bandejas con papel para hornear y **hornear** por 8 minutos.

**Colocar** una galleta sobre un plato, colocar encima crema batida y fresas.

**Colocar** encima una segunda galleta, chantillí, fresas y una tercera galleta.

**Procesar** las fresas y el azúcar hasta que quede suave y revolver dentro 2 cucharadas de agua.

**Servir** con las galletas.



## DULCE DE TOMATES



899

### INGREDIENTES

2kg de tomate común, el americano  
1.200kg de azúcar  
3 clavos de olor  
jugo de un limón

### PREPARACIÓN

Lavar los tomates, sumergirlos unos minutos en agua hirviendo, pelarlos y quitarles las semillas y la parte dura del centro.

Cortarlos en rodajas e ir colocándolos en un recipiente enlozado de esta forma.

Una capa de tomates y una capa de azúcar y así continuar hasta terminar. Dejar hasta el día siguiente y colocar en una cacerola que se llevará a cocinar sobre fuego lento agregándole el clavo de olor.

Revolver de tanto en tanto hasta que el dulce esté a punto.

Agregar el jugo de limón.

Este dulce se puede hacer también en dos etapas dejándolo descansar de un día para otro.

Para saber si el dulce está a punto colocar un poco sobre un plato chico, llevarlo a la heladera hasta enfriar y si tiene una consistencia espesa y no se corre es señal de que está pronto.

Envasar el dulce en caliente en envases de vidrio bien limpios y secos.

Dejar enfriar bien antes de taparlos.

## MOUSSE DE CHOCOLATE Y RON PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

250 g chocolate negro picado de buena calidad  
1 taza de crema, suavemente batida  
1/4 taza de azúcar  
3 huevos  
2 cdita de ron oscuro

1007

### Preparación:

**Derretir** el chocolate en baño María asegurándose de que no toque el agua, y apartar.

**Batir** los huevos y el azúcar durante 5 minutos.

**Agregar** en forma envolvente el chocolate y el ron y dejar que la mezcla se enfríe.

**Agregar** en forma envolvente la crema batida.

**Verter** en copas individuales y refrigerar por 2 horas.



## DULCES TENTACIONES DE CHOCOLATE Y NUECES PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de malvaviscos
- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de cocoa en polvo sin azúcar
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/4 taza de leche de mantequilla (mazada)
- 1 huevo
- 1 cdita de vainilla

1008

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Combinar** la mantequilla y la cocoa en un sartén a fuego bajo..

**Retirar** del fuego y agregar el azúcar, la harina, la leche, el huevo y la vainilla.

**Verter** la mezcla en un molde engrasado y hornear por 25 minutos.

**Retirar** del horno y esparcir los malvaviscos, las nueces y las chispas de chocolate encima.

**Regresar** al horno por 5 minutos.

## PUDÍN DE CHOCOLATE Y CAFÉ PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 3/4 taza de harina para todo uso
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 oz de chocolate, picado en trozos pequeños
- 5 cdas de leche
- 2 cdita de polvo de hornear
- 1/4 dita de extracto de vainilla
- Pizca de sal

### Topping:

- 7 cdas de azúcar morena oscura
- 5 cdas de azúcar
- 2 cdas de café instantáneo en polvo
- 2 cdas de cacao amargo en polvo
- 1/2 litro de agua caliente

1009

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 170°C (350°F).

**Tamizar** la harina, el polvo de hornear y la sal y dejar de lado.

**Derretir** la mantequilla, el chocolate y el azúcar en baño María, remover de vez en cuando y retirar del fuego.

**Agregar** la mezcla de harina y mezclar bien.

**Agregar** la leche y la vainilla y verter la mezcla en un molde engrasado.

### Topping:

**Disolver** café en el agua y dejar enfriar.

**Mezclar** el azúcar morena, el azúcar y el cacao y espolvorear sobre el pudín.

**Verter** el café sobre la superficie y hornear durante 40 minutos.



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE CONGELADO PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

285 g de queso crema, suavizado  
1 1/2 taza de galletas María molidas  
1 1/3 taza de crema batida  
1 taza de chispas de chocolate semiamargo  
3/4 taza de nueces picadas  
1/2 taza de azúcar  
1/3 taza de mantequilla derretida  
1 cdita de vainilla

1010

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 160°C (350°F).

**Combinar** las galletas molidas con la mantequilla derretida.

**Presionar** en el fondo de un molde y hornear por 10 minutos.

**Retirar** del horno y dejar enfriar.

**Revolver** el queso crema con el azúcar.

**Agregar** las chispas de chocolates derretidas, la vainilla y las nueces.

**Incorporar** la crema batida en forma envolvente.

**Verter** la mezcla sobre la concha y congelar por 3 horas.



## PANQUEQUES DE CHOCOLATE CON SALSA FUDGE CALIENTE PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de crema
- 1 taza de leche
- 3/4 taza de chispas de chocolate negro
- 1/4 de taza de azúcar
- 30 g de mantequilla sin sal, derretida
- 3 claras de huevo
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 cdas de cacao en polvo
- 1 cdita de bicarbonato de sodio

### Salsa fudge caliente:

- 150 g de chocolate negro de buena calidad, picado
- 30 g de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de crema
- 2 cdas de jarabe de maíz claro

### Preparación:

**Tamizar** la harina, el cacao y el bicarbonato de sodio.

**Mezclar** el azúcar y las chispas de chocolate y hacer un pozo en el centro.

**Batir** juntos la leche, la crema, los huevos y la mantequilla derretida.

**Verter** la mezcla en el pozo y revolver hasta que esté bien combinada.

**Cubrir** y dejar de lado por 15 minutos.

**Batir** las claras de huevo hasta formar picos suaves.

**Agregarlas** en forma envolvente a la mezcla de chocolate.

**Cocinar** todos los ingredientes de la salsa fudge caliente en una sartén y remover a fuego bajo hasta derretir.

**Cocinar** los pancakes en una sartén con aceite o mantequilla derretida.

**Pasar** a un plato y servir con la salsa fudge caliente.



## POTES DE CHOCOLATE Y NUECES PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

1 taza de puré de castañas  
 1/4 taza de Madeira  
 9 oz chocolate, picado  
 2 huevos, separados  
 2 cdas de mantequilla, cortado en dados  
 Crème Fraîche para decorar

1012

### Preparación:

**Derretir** el chocolate con Madeira en baño María.

**Retirar** del fuego y añadir la mantequilla, revolviendo hasta derretir.

**Batir** las yemas de huevo rápidamente en la mezcla, y luego agregar el puré de castañas.

**Batir** las claras de huevo hasta formar picos.

**Revolver** alrededor de 1 cucharada de las claras en la mezcla de chocolate, y luego agregue en el resto.

**Verter** la mezcla en pequeños ramekins y dejar enfriar.

**Decorar** con crème fraîche.

## DELICIAS MACABRAS

**Ingredientes:**

- 1 lámina de papel de aluminio
- 1 cacerola grande
- 1 cacerola pequeña
- 1 cuchara de madera
- 1 taza
- 1 tableta de chocolate con leche
- 1 paquete de cacahuets sin pelar

1013

**Preparación:**

Pelar los cacahuets y quitarles la piel marrón.

Reservarlos en una taza.

Derretir el chocolate cortado en onzas (250 g) al baño María añadiendo una cucharada de agua.

Remover hasta que esté fundido.

Añadir la taza de cacahuets y mezclar.

Hacer 8 montones con la pasta sobre la lámina de papel de aluminio, dejar enfriar y colocarlos en una bandeja decorada.



## FLORES DE CARNAVAL



**Ingredientes:**( salen aprox. 24 flores)

150 grs. de harina

250 grs. de leche (a temperatura ambiente)

1 huevo entero

1 cucharada de azúcar

Una pizca de sal

Zumo y ralladura de 1 limón (se puede sustituir por anís)

2 litros de aceite de girasol

1014

### Preparación

En un bol ponemos la harina tamizada. Hacemos un hueco en el centro y añadimos el huevo. Añadimos el azúcar: añadimos el zumo y ralladura de limón: añadimos la leche: Batimos todos los ingredientes con la batidora hasta que no tengan grumos y el resultado debe ser una mezcla densa. Más o menos como unas natillas. Si quedase muy espesa se añadirá un pelín más de leche.

Ponemos a calentar el aceite en una tartera honda. Introducimos el molde en el aceite y que se caliente al mismo tiempo.

Para probar la temperatura del aceite, podemos echar unas gotas de la mezcla y si se doran rápidamente, ya está listo.

Mojamos el molde en la masa sin que llegue a cubrirlo del todo ya que de ésta forma no se desprendería. Hay que dejar un margen por arriba.

Escurremos e introducimos en el aceite.

A los pocos segundos, si la masa está perfecta, la flor se desprende del molde.

Damos una vuelta y freímos por el otro lado.

Volvemos a calentar el molde y repetimos tantas veces sea necesario hasta acabar con toda la masa.

Vamos colocando las flores sobre un papel absorbente y una vez frías, rebozamos en azúcar.



## TARTE TATIN, NAVIDAD



### Ingredientes:

600 g. de manzanas  
100 g. de mantequilla  
100 g. de azúcar  
vainilla  
200 g. de pastaflora

### Elaboración:

Comenzamos con la pastaflora. Se trata de una masa elaborada con harina, mantequilla y azúcar, en relación de proporción 3:2:1. Un par de huevos y se amasa bien. Para que recupere la consistencia después del amasado, se debe refrigerar al menos una hora, para poder

extenderla nuevamente.

Por otra parte caramelizamos las manzanas en una fuente de horno untada en mantequilla y azúcar.

En un molde calentamos mantequilla con azúcar, agregamos un poco de vainilla para aromatizar y lo acabamos de rellenar con las manzanas en rodajas.

Finalmente extendemos la pastaflora que habíamos dejado en reposo y cubrimos las manzanas y apretamos un poco para que quede bien sellado el molde.

Con el horno bien caliente introducimos nuestro tatin durante treinta minutos. Esperamos a que la masa se dore y se vuelva quebradiza y sacamos la tarta.

Desmoldamos con cuidado y decoramos la superficie de las manzanas con un poco de azúcar glas y retornamos al horno para dorar un par de minutos las manzanas.

Conviene comerla recién sacada del gratinador.



## ROSCÓN DE REYES MEJORADO



**Ingredientes** para un roscón muy grande o 2 grandes:

Masa madre o arranque de masa:

70 gr de harina de fuerza

100 ml de leche caliente

15 gr de levadura fresca de panadero

**Ingredientes para la masa definitiva:**

510 gr de harina de fuerza

100 ml de leche

2 cdas de miel

140 gr de azúcar

30 ml de ponche caballero(opcional)

1/2 peladura sin nada blanco de limón

1/2 peladura sin nada blanco de naranja

1 huevo grande o dos pequeños mas 2 yemas

1 cda sopera de agua de azahar

1 pizca de sal

125 gr de mantequilla

50 gr de manteca de cerdo

**Adornos:**

Fruta confitada de calidad

azúcar apenas remojada con unas gotas de agua

### Elaboración:

Para empezar tenemos que hacer la masa madre, en un bol ponemos la leche caliente (sin quemar) en un bol, añadimos la levadura desmigada, mezclamos bien y por ultimo la harina, integramos y dejamos en el frigo tapada con papel film 2 horas.

Una vez pasado este tiempo sacamos del frigo y dejamos que tome la temperatura ambiente, seguimos con el resto.

Tenemos que partir haciendo el azúcar glassé, añadimos las peladuras de los cítricos y trituramos bien.



## JALEA DE MEMBRILLO



900

### INGREDIENTES

2kg. de membrillos bien sanos  
 agua cantidad necesaria  
 azúcar cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Lavar y cepillar bien los membrillos.

Cortarlos en cuatro, quitarles las semillas y conservar la cáscara.

Ponerlos en una cacerola grande y agregar dos litros de agua.

Tapar la cacerola, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que el membrillo esté bien tierno. Aproximadamente 30 minutos. Cuando comienza a hervir bajar un poco la llama. Una vez pronto, retirar y colar bien para que quede el líquido sin restos del membrillo. El membrillo reservarlo.

Luego medir el líquido y por cada litro agregar 750 gramos de azúcar.

Llevar al fuego y dejar que hierva hasta que comience a formar espuma.

Retirar la espuma con una espumadera y dejar que continúe hirviendo a fuego más bajo durante 10 minutos más aproximadamente.

Los tiempos son aproximados pero en total puede llevar más de dos horas de cocimiento.



**Preparación con Breadman:**

En un bol ponemos la leche, agua de azahar, miel y licor, calentamos un minuto y medio en el micro y sacamos, añadimos las mantecas y diluimos bien, moviendo hasta su integración.

Ponemos en la cubeta el azúcar triturado junto a las pieles, añadimos la preparación anterior de la leche y con la pala puesta programamos en el 13, con la maquina en marcha vamos añadiendo uno por uno los huevos y las yemas, no pondremos el siguiente si no está bien integrado el anterior.

Ahora siempre con la maquina en marcha añadimos la masa madre, cuando esté bien integrada(es posible que tengáis que ayudar a la masa con una espátula de madera)vamos a poner a poquitos la harina, como veis en la foto la masa queda blanda, bastante blanda pero se despega de las paredes, si notáis que está blanda en exceso pondréis mas harina, todo a poquitos, el tema de la harinas ya lo conocéis, unas absorben mayor cantidad de líquidos y otras por el contrario no, así que las medidas exactas no se pueden dar pero no por ello saldrá mal, ni mucho menos. La masa al tacto es como grasienta pero no pegajosa.

Una vez puesta toda la harina añadiremos la pizca de sal.

Dejamos concluir todo el programa y después de concluido ponemos un paño de cocina encima de la tapa, si, tenéis que dejar que se desborde. Si se os ha desbordado al concluir el programa sacáis la masa sobre una mesa ligeramente enharinada, la golpeáis y sacáis bien el aire, la volvéis a meter ya con la maquina apagada en la cubeta y cubrís con el paño de cocina, tenéis que dejar que leve otra vez hasta el mismo borde, pasaran como 2 horas.

Sacamos la masa y ponemos sobre la bandeja de horno previamente forrada con papel vegetal, dejamos tal cual sin tocar 5 minutos, ponemos la mano en el centro y con la otra en los bordes vamos girando la masa hacia dentro y a la vez haciendo el agujero. es muy sencillo, se trata de ir haciendo la forma del roscón remetiéndolo los bordes hacia dentro. Ahora será el momento de meter los regalitos, ya sabeis, el haba(el que se la encuentra paga el roscón) y otros detallitos pequeños, los envolvéis en papel de aluminio y los meteis por abajo y pellizcas la masa para que quede de nuevo uniforme.

Pintamos con huevo batido y metemos con el horno apagado hasta que doble tamaño, como veis mi roscón esta super amarillo, esto se lo debo a un buen amigo que me regaló unos huevos puestos del día anterior.

Este tercer levado os llevará 1 hora y pico, dependerá de la situación geográfica



vuestra...

Sacamos el Roscón y pintamos de nuevo, adornamos con lo elegido, ponemos a poquitos el azúcar mezclado con las gotitas de agua, hacerlo con cuidadito, para que se nos mantenga bien alto.

Encendemos el horno, 180º con turbo arriba y abajo colocando un recipiente apto para horno con agua y lo colocamos al final del horno, cerramos y dejamos que tome temperatura.

Una vez tenemos el horno a temperatura quitamos el calor de arriba y dejamos solo el de abajo, metemos el roscón y ya no abriremos la puerta del horno hasta el final, controlar vuestro horno, el mio para tener este colorcito le costo 20 minutos, tened en cuenta que cuanto mas lo dejéis tenderá a no estar tan blandito, es suficiente que tome color pero sin estar tostado. Da la sensación cuando lo sacais del horno como que la masa se ha quedado cruda, no, no hagais caso de esto, una vez se enfria estará en su punto.

Sacar la bandeja una vez finalizado (yo tengo la costumbre de dejarlo dentro 2 o 3 minutos con la puerta abierta, lo hago para que no se asuste) y dejar enfriar completamente.

### **Preparación convencional:**

Ya tenemos la masa de arranque lista para utilizar. En un bol ponemos la leche, agua de azahar, miel y licor, calentamos un minuto y medio en el micro y sacamos, añadimos las mantecas y diluimos bien, moviendo hasta su integración. Añadimos la preparación del azúcar glaseada con la piel y removemos bien, vamos añadiendo los huevos uno por uno, cuando esté todo bien integrado añadimos la masa de arranque y por ultimo la harina y la sal.

Amasamos como 15 minutos, integrando todo el conjunto, tapamos con film y dejamos doblar, los siguientes pasos están explicados mas arriba.



## ROSCÓN DE REYES EN THERMOMIX



### Ingredientes masa arranque:

- 50 gr. de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca de panadería
- 100 ml. de leche tibia o a temperatura ambiente

### Ingredientes masa:

- Todos los ingredientes a temperatura ambiente
- 450 gr. de harina de fuerza (mas o menos)
- 100 ml. de leche
- 2 cucharadas de agua de azahar (sólo una si gusta menos aromático).
- 125 gr. de mantequilla y 25 gr. de manteca
- 2 huevos y dos yemas
- 120 gr. de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 1 copita de ron (voluntario)
- la piel de medio limón y media naranja (sólo la parte de color, se puede reducir la cantidad si gusta menos aromático)
- Una cucharadita rasa de sal

### Adornos

- Azúcar remojada con una gotas de agua
- Almendra molida
- Frutas escarchadas
- 1 huevo para pintar

### Preparación masa arranque:

En un bol pequeño mezclamos la harina y la levadura vamos añadiendo la leche tibia y mezclamos bien. Tapamos con papel film y dejamos reposar hasta que doble el volumen. Esta masa de arranque puede reposar cuanto tiempo se quiera, incluso toda la noche pero si hay prisa cuando veamos que haya doblado estará lista (una media hora a temperatura ambiente).

### Preparación masa en thermomix:

Ponemos en el vaso el azúcar y la hacemos glass en velocidad 579 hasta la máxima. Bajamos lo que haya quedado en las paredes, añadimos las pieles de limón y naranja y



repetimos la operación hasta que esté bien triturado todo. Añadimos al vaso la leche, la miel, el ron y el agua de azahar y programamos 3 minutos 37 grados Velocidad 2. Cuando termine, ponemos en el vaso la mantequilla y la manteca y programamos 2 minutos, 37 grados V. 2. Comprobamos que la mantequilla y la manteca se han disuelto si no es así lo dejamos unos minutos más ya sin calor en V. 2 hasta que esté disuelta. Con la máquina en V.2 vamos añadiendo uno a uno los huevos y las yemas hasta que estén integrados. A continuación añadimos la masa de arranque y mezclamos en V.4. Ponemos la harina en el vaso y lo último la cucharadita de sal, mezclamos unos segundos en V. 6 y enseguida ponemos a amasar en V.espiga. Hay que ir mirando por si hiciera falta ir añadiendo mas harina, la masa tiene que despegarse de las paredes del vaso pero no debe quedar demasiado seca, que no queden restos de masa pegados en el vaso es un buen síntoma de lo primero y que la masa golpee el vaso y éste se mueva por la encimera un mal síntoma de lo segundo. En caso de duda es preferible que quede un poco blanda a que quede demasiado seca que eso tiene difícil arreglo.

Si tenemos que añadir mas harina hacerlo poco a poco, una cucharada cada vez, lo mismo si tuviéramos que añadir mas líquido habrá que añadirlo muy poco a poco y que esté a temperatura ambiente o ligeramente tibio ( con las cantidades de la receta resulta casi imposible que pase esto pero cada harina es un mundo aparte). Con unos cinco minutos de amasado total es suficiente. Primer levado de la masa: En este momento dejar la masa en el Vaso tapado y abrigado y dejar levar una hora. En ese tiempo habrá doblado el volumen y la masa ha levantado el cubilete, si no es así dejar mas tiempo. Los tiempos son tiempos mínimos no pasa nada si está mas tiempo. Cuando ya ha levado por primera vez, sacar la masa del Vaso sobre una superficie ligeramente enharinada.

Amasar bien para desgasificar, golpear la masa y bolearla.

En este punto, si la masa está bien hecha será una masa blanda pero no pegajosa, si estuviera pegajosa ayudarse en el amasado con harina pero muy poca la imprescindible para que no se pegue a la mesa o a las manos. En este amasado es muy útil tener un rascador o una pala de acero que permite despegar la masa de la mesada sin necesidad de poner más harina ya que con el amasado la masa se liga mas y se hace mas manejable. Hacer una bola remetiéndola hacia el centro y así ya le vamos diciendo a la masa que queremos que siempre suba para arriba. Poner la bola de masa en un bol grande tapar con plástico y dejar levar a temperatura ambiente. Segundo levado: Dejar levar la masa hasta que doble el volumen, tarda aproximadamente una hora.

Los tiempos son tiempos mínimos no pasa nada si está mas tiempo. Una vez terminado



el segundo levado, preparar la bandeja del horno con papel de horno o un silpat. Sacar la masa del bol, amasarla un poco y volver a formar una bola remetiéndola para arriba. Poner la bola en la bandeja del horno y dejar reposar 10 minutos para que la masa se relaje. (La temperatura ideal de la masa es de 25 ° aprox. , si tenéis termómetro haced la prueba, si la masa está demasiado caliente estará pringosa y si está demasiado fría estará poco elástica). Con la bola de masa ya relajada en la bandeja del horno metemos las manos en el centro de la bola y vamos estirando desde el centro hacia los lados para formar el roscón del tamaño de la bandeja del horno, tenemos que ir “diciendo a la masa que queremos que suba hacia arriba y no se extienda hacia los lados así que iremos remetiéndola desde el centro y desde el exterior hacia dentro del roscón. Con la mano izquierda en el hueco del roscón y la derecha en la parte de fuera, vamos remetiéndola hacia dentro y dando forma a la vez. Es un poco difícil de explicar. Si la masa tiende a “cerrarse” hacia el centro o a encogerse, es que no está bien relajada, dejarla reposar otros diez minutos y se manejará mejor. Una vez formado el roscón, pintamos con huevo batido y tapamos con un film o plástico engrasado para que leve por tercera vez. Tercer levado: Tardará en doblar una hora mas o menos. Antes de que termine el tercer levado, precalentar el horno a 200° (arriba y abajo y aire) y poner en la base del horno un recipiente pequeño apto para horno lleno de agua (yo pongo una cazuelita de barro de esas de poner tapas. Una vez terminado el tercer levado, volver a pintar con huevo batido (delicadamente para que no se baje) y adornar al gusto con frutas, almendras y azúcar remojado en agua. Poner en el horno, en la segunda ranura empezando por abajo, e inmediatamente bajar la temperatura a 180°. En 30 minutos estará hecho. Vigilad porque los hornos son diferentes y si veis que se tuesta demasiado tapar con papel de aluminio o bajad un poco el horno. Yo no lo tapo, nos gusta tostado.

**TIPS:** En el segundo levado la he guardado en la nevera durante una noche, para prepararlo al día siguiente.

Sólo he usado mantequilla, no he usado manteca de cerdo.

Todo lo demás lo he seguido igual.

El tiempo de horneado ha sido menor unos 20 minutos.



## ROSCA DE REYES



### Ingredientes:

450 grs. de harina  
 15 grs. de levadura comprimida  
 200 grs. de mantequilla  
 115 grs. de azúcar  
 3 huevos  
 7 yemas  
 1/4 de cdita. de sal  
 2 cdas. de agua de azahar  
 Ralladura de limón  
 2 naranjas cubiertas  
 2 acitrones  
 2 muñequitos  
 2 huevos para embetunar  
 115 grs. de azúcar granulada para espolvorear

1022

### Procedimiento:

**Deshacer** la levadura en 8 cucharadas de agua tibia.

**Agregar** la harina necesaria hasta formar una masa con la que se hará una bola que se dejará cerca del calor hasta que se doble su volumen.

**Hacer** una fuente con el resto de harina.

**Colocar** en el centro los huevos enteros, azúcar y sal.

**Mezclar** esto con las yemas, agua de azahar, raspaduras de limón, la masa ya fermentada y, por último, la mantequilla.

**Colocar** en un molde engrasado

**Dejar** reposar por 12 horas a temperatura natural o 6 en un lugar tibio.

**Volver** a amasar y formar dos roscas sobre latas engrasadas tras haber metido en cada rosca un muñequito.

**Dejar** cerca del calor una hora.



**Embetunar** de huevo

**Decorar** con cuadritos de acitrón y tiras de naranja.

Hacer unos cortes con tijera en los intermedios de las frutas y poner el azúcar.

**Hornear** hasta que al introducir un palillo salga limpio.

## PUDÍN DE MOKA Y CHOCOLATE CON FRUTAS PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

2 tazas de leche baja en grasa  
 2/3 taza de azúcar  
 1/4 taza de cocoa en polvo  
 3 cdas de fécula de maíz  
 1 cda de mantequilla  
 1 1/2 cdta de café instantáneo  
 1/2 cdita de vainilla  
 1 huevo

1024

### Preparación:

**Mezclar** el azúcar, la cocoa, el café y la fécula de maíz en una olla mediana.

**Agregar** y batir la leche.

**Calentar** a fuego medio-alto, revolviendo constantemente hasta que hierva.

**Dejar** hervir por 1 minuto, sin dejar de revolver.

**Batir** el huevo e incorporar más o menos 1/2 taza de la mezcla de leche caliente al huevo.

**Regresar** la mezcla del huevo a la olla.

**Cocinar** por 2 minutos, revolviendo constantemente.

**Retirar** el pudín del fuego, incorporar la vainilla y la mantequilla.

**Verter** en moldes individuales.

**Servir** con frutas ya sea caliente o cubrir y refrigerar.



## BUÑUELOS DE MANZANA PARA DÍA DE GRACIAS

**Ingredientes:**

175 ml de agua  
55 g de harina  
55 g de azúcar extrafino  
4 manzanas peladas y cortadas en rodajas  
2 cdtas de canela  
1 huevo  
Pizca de sal y aceite

1025

**Preparación:**

**Verter** el aceite en un sartén grande y calentarlo.

**Batir** el huevo con la sal a punto de nieve.

**Incorporar** el agua y la harina y batir.

**Mezclar** la canela y el azúcar y reservar.

**Sumergir** las manzanas en la masa y freirlas en el aceite, 1 minuto por cada lado.

**Retirar** y escurrir el exceso de aceite.

**Espolvorear** con la canela.

## PIE DE MANZANA PARA DIA DE GRACIAS



### Ingredientes:

500 g de pasta de hojaldra  
 200 g de azúcar  
 75 g de mantequilla  
 50 g de pasas  
 6 manzanas peladas y picaras  
 300 ml de agua  
 2 cdas de canela  
 Ralladura de limón

1026

### Preparación:

**Cocinar** todos los ingredientes, menos el hojaldre.

**Dejar** hervir por 15 minutos, y escurrir.

**Forrar** un molde engrasado con el hojaldre.

**Agregar** el relleno y cubrir nuevamente con más hojaldre.

**Hornear** a 175C (350F) por 35 minutos.



Probar con una cuchara recogiendo jalea y volcándola nuevamente. Si vemos que al final las gotas caen por el borde de la cuchara juntándose en una sola gota y que le cuesta bajar y queda suspendida es que está pronta la jalea.

Utilizar frascos bien limpios y volcar en caliente la jalea en los frascos.

Taparlos primero con papel film y luego con tapa correspondiente.

La jalea una vez fría debe quedar con una consistencia gelatinosa.

Cuando hacemos jalea de membrillo tenemos la ventaja que podemos realizar con los mismos membrillos tanto la jalea como el dulce.

Otro detalle a tener en cuenta es que no conviene hacer más de dos kilos de membrillo por vez.

## ARBOLITOS VERDES DE CEREZA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

2 1/2 taza de harina  
 1 taza de cerezas maraschino verdes, escurridas y picadas fina  
 1 taza de chocolate blanco  
 1 taza de mantequilla  
 1/2 taza de azúcar  
 2 cdtas de manteca  
 Colorante vegetal  
 Confites para decorar

1027

### Preparación:

**Batir** la harina y el azúcar.

**Agregar** trozos de la mantequilla hasta formar una pasta arenosa.

**Añadir** las cerezas y el colorante.

**Formar** una bola y amasar hasta obtener una masa lisa.

**Dividir** la bola en dos y refrigerar por 30 minutos.

**Extender** sobre una superficie enharinada con un grosor de 1 pulgada.

**Cortar** estrellas de 1 pulgada de diámetro y 4 más que vayan de 2 1/2 a 4 pulgadas, para formar cada árbol.

**Colocar** en una bandeja para hornear, separadas a 1 pulgada entre cada una.

**Hornear** a 160°C (325°F) por 12 minutos y dejar enfriar.

**Derretir** el chocolate blanco con la manteca a fuego bajo, mezclando constantemente.

Colocar las estrellas de la más grande a la más pequeña, poniendo un poco de chocolate blanco derretido para sostenerlas.

Chorrear con un poco de chocolate blanco y decorar con los confites.



## MANZANAS CON LICOR DE CHOCOLATE PARA AÑO NUEVO

**Ingredientes:**

4 manzanas rojas  
4 tazas de agua  
130 ml de licor de chocolate  
8 hojas de menta fresca  
1 cdta de sal marina

1028

**Preparación:**

**Cortar** una tapa en la parte superior de las manzanas.

**Sacar** el corazón y las semillas de la manzana con una cuchara, sin romper la cáscara.

**Sumergir** las manzanas y las tapas en el agua con sal.

**Dejarlas** reposar por 1 minuto, sacarlas y eliminar el exceso de agua.

**Congelarlas** por 2 horas y rellenarlas con el licor de chocolate.

## TRONCO DE NAVIDAD DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

**Ingredientes:**

- 1 arrollado de chocolate, véase en el Tronco de Chocolate Navideño
- Castañas confitadas para decorar
- 2 tazas de crema
- 1 1/2 tazas de puré de castañas
- 4 oz de chocolate semidulce, rallado
- 2 cdas de ron

1029

**Preparación:**

**Hacer** el rollo de chocolate como en el Tronco de Chocolate Navideño

**Batir** la crema y el ron hasta formar picos suaves.

**Batir** la crema y el chocolate rallado en el puré de castañas.

**Dejar** a un lado una cuarta parte de esta mezcla.

**Desenrollar** el pastel y verter la crema de castañas dejando 1 pulgada del borde.

**Enrollar** de nuevo, mediante el uso de la toalla.

**Colocar** en un plato y decorar con el resto de la mezcla de castañas y las castañas confitadas.



## HUELLAS DE SANTA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

1 paquete de masa preparada para galletas de azúcar

1/4 taza de cocoa en polvo

Chispas de crema de maní, de tamaño regular y miniatura

1030

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Batir** la masa preparada con la cocoa.

**Formar** una bola de 2.5 cm y 4 bolas de 0.5 cm.

**Colocar** la bola grande en una bandeja engrasada y acomodar el resto de las bolitas a un lado, para formar la huella.

**Hornear** por 15 minutos.

**Retirar** del horno e inmediatamente colocar las chispas sobre cada dedo.



## TRONCO DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

6 oz de chocolate semidulce, picado en trozos pequeños  
 1/2 taza de café caliente fuerte o café espresso  
 6 cdas de azúcar  
 2 cdas de cocoa en polvo  
 1 cdita de extracto de vainilla  
 6 huevos, separados  
 Pizca de crémor tártaro  
 1 receta de Ganache de Chocolate o Buttercream  
 Relleno:  
 7 oz de chocolate blanco fino, cortado en trozos pequeños  
 2 tazas de crema  
 2 cdas de coñac

1031

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Fundir** el chocolate.

**Disolver** el cacao en el café caliente para hacer una pasta.

**Batir** las yemas de huevo con la mitad del azúcar hasta espesar.

**Lentamente** batir en el chocolate disuelto, el café y el cacao hasta que esté bien mezclado.

**Batir** las claras de huevo y el cremor tártaro en un tazón aparte, hasta formar picos.

**Espolvorear** el resto del azúcar y el extracto de vainilla.

**Mezclar** una cucharada del merengue en la mezcla de chocolate, y luego el resto.

**Verter** en un molde para arrollado engrasado y hornear durante 25 minutos.

**Espolvorear** una toalla de cocina con cacao adicional, colocar el arrollado en la toalla, enrollar y dejar que se enfríe.

### Relleno:

**Calentar** el chocolate con 1/2 taza de crema hasta que fundir.

**Cuelar** en un bol y enfriar a temperatura ambiente.

**Batir** el resto de la crema con el coñac en un bol aparte, hasta formar picos.

**Verter** en la mezcla de chocolate.

**Desenrollar** el rollo de chocolate, decorar con el relleno y enrollar de nuevo.

**Cubrir** el rollo con el Ganache de Chocolate o Buttercream y marcarlo con un tenedor.



## REGALOS DE MENTA Y CHOCOLATE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 1/2 taza de lustre de chocolate
- 2 cdas de confites de menta picados
- 44 galletas de chocolate

### Preparación:

**Mezclar** el lustre de chocolate con los confites de menta.

**Poner** sobre 22 galletas 1 cucharadita de lustre.

**Colocar** el resto de las galletas encima.

## HELADO DE CHOCOLATE CHIPS PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

- 1 1/4 tazas de crema, refrigerada
- 10 cdas de chocolate rallado aproximadamente
- 6 cdas de yogur simple
- 6 cdas de azúcar
- Unas gotas de extracto de vainilla

1033

**Preparación:**

**Batir** la crema hasta formar picos y agregar en el yogur, el azúcar, la vainilla y el chocolate.

**Mezclar** suavemente para homogeneizar.

**Trasladar** al fabricante de helados o a un contenedor para congelador.

**Revolver** la superficie del helado, cubrir y congelar.

**Remover** suavemente con un tenedor cada 30 minutos durante un máximo de 4 horas.



## CANASTITAS DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

10 oz de chocolate amargo, picado  
6 oz de pudín de Navidad cocinado y frío  
5 cdas de coñac o whisky  
Arándanos confitados

1034

**Preparación:**

**Fundir** el chocolate y cubrir la parte inferior y los lados de unas 35 canastitas de papel.

**Dejar** enfriar, repetir la operación, y dejar que se enfríe.

**Reservar** el resto de chocolate.

**Despedazar** el budín de Navidad en un bol, rociar con el brandy y dejar reposar por 40 minutos.

**Poner** una cucharada de la mezcla de pudín en cada canastita y alisar la parte superior.

**Poner** más del resto de chocolate y quitar las envolturas.

**Decorar** con los arándanos.

## TRONCO DE NAVIDAD DE GELATINA Y CHOCOLATE

**Ingredientes:**

1 litro de leche de soja sabor a chocolate  
1/2 taza de agua fría  
100 g de azúcar  
30 g de gelatina sin sabor  
250 g de chantillí  
Cerezas en almíbar  
Hojas de menta

1035

**Preparación:**

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua fría.

**Dejar** reposar por 5 minutos y disolver en baño María.

**Mezclar** la leche de soja con el azúcar y agregar la gelatina.

**Verter** en moldes forrados con papel aluminio, refrigerar hasta que cuaje y desmoldar.

**Decorar** el tronco con la chantillí, las cerezas y las hojas de menta.



## PERAS EN HOJALDRE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

8 oz de pasta de hojaldre, descongelada  
 2 peras, peladas y partidas a la mitad  
 2 barras de chocolate amargo, picado  
 1 cda de zumo de limón  
 1 cda de azúcar  
 1 huevo

1036

### Preparación:

**Estirar** la pasta de hojaldre en una superficie enharinada formando un cuadro de de 10 pulgadas.

**Recortar** los bordes, luego cortar en pequeños cuadrados iguales.

**Cubrir** con plástico y reservar.

**Rellenar** la cavidad central de las peras con chocolate.

**Colocar** las peras, con la cortada hacia abajo, en cada pieza de pasta de hojaldre y untar con el zumo de limón.

**Precalentar** el horno a 180°C (375°F).

**Cortar** la masa en forma de pera, y deja 1 pulgada de borde.

**Usar** los recortes para hacer hojas y untar de huevo los bordes de la pasta de hojaldre.

**Hacer** cortes profundos en las peras, teniendo cuidado de no cortar a través de la fruta.

**Colocarlas** en una bandeja de hornear y hornear durante 25 minutos.

## MERMELADA DE CALABAZA



902

### INGREDIENTES

2kg de calabaza, ( zapallo, bulé )pelada y cortada en cubitos  
1kg de azúcar

### PREPARACIÓN:

Colocar en un recipiente grande la calabaza cortada en cubos junto con el azúcar.

Dejar hasta el día siguiente para que el azúcar se disuelva junto con el jugo que suelta la calabaza.

Volcar todo en una cacerola y llevar al fuego.

Dejar cocinar con la cacerola destapada durante 30 minutos.

Apagar y dejar hasta el otro día.

Repetir en total 3 veces lo mismo y el último día dejar hasta que tome consistencia de mermelada.

Apenas pronta poner en frascos de vidrio y dejar enfriar.



## SORBETE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

2 tazas de agua  
3/4 taza de cocoa polvo  
1/2 taza de azúcar  
14 oz de frutas rojas suaves (frambuesas o fresas)  
2 oz de chocolate negro, picado  
3 cdas de miel

1037

### Preparación:

**Colocar** el agua, la miel, el azúcar y el cacao en polvo en una cacerola, y remover hasta que el azúcar se haya disuelto.

**Quitar** del fuego, añadir el chocolate, revolver hasta que derretir y dejar que se enfríe.

**Verter** en un fabricante de helados y batir hasta congelar, o verter en un contenedor adecuado para su uso en el congelador, congelar un poco, batir con batidor globo hasta que queden cremosos y congelar de nuevo.

**Batir** de nuevo antes de que la mezcla se endurezca y cubrir completamente el contenedor.

**Servir** con los frutos.



## BROWNIES DE CHOCOLATE Y MENTA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 1 1/4 taza de harina de trigo
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1 taza de chispas de chocolate con menta
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cdas de agua
- 1 1/2 cda de vainilla
- 1 cda de polvo para hornear
- 1/2 cda de bicarbonato de sodio
- 1/2 cda de sal

1038

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Combinar** el azúcar, la mantequilla y el agua en un recipiente para microondas y cocinar a potencia Alta por 3 minutos, hasta derretir la mantequilla.

**Agregar** las chispas de chocolate, y mezclar hasta derretirlas.

**Incorporar** la vainilla, revolver y dejar reposar por 5 minutos.

**Agregar** los huevos de uno en uno a la mezcla anterior.

**Incorporar** la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal y las chispas de chocolate con menta.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** por 30 minutos.



## MELOCOTONES CON CHOCOLATE Y AMARETTI PARA DÍA DE GRACIAS



### Ingredientes:

4 oz de galletas Amaretti, molidas  
2 oz de chocolate, picado  
4 melocotones maduros  
2/3 taza de vino blanco  
1 cda de miel  
1 cda de azúcar  
1/4 cdita de canela  
1 clara de huevo  
Cáscara rallada de 1/2 naranja

1039

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 160°C (175°F).

**Combinar** las galletas con el chocolate, la ralladura de naranja, la miel y la canela.

**Agregar** el huevo batido y mezclar bien.

**Cortar** a la mitad y hacer un pozo en los melocotones y llenar con pequeños cantidades de la mezcla de chocolate.

**Colocarlos** en una bandeja engrasada.

**Mezclar** el vino blanco y el azúcar y bañar los melocotones con la mezcla.

**Hornear** durante 40 minutos.

## PARFAIT DE CHEESCAKE Y CHOCOLATE PARA DÍA DE GRACIAS



### Ingredientes:

- 2 tazas de helado de chocolate
- 1 1/2 tazas de queso cottage
- 3 cdas de galletas de trigo molidas
- 2 cdas de chispas de chocolate semiamargo miniatura
- 8 cdtas de azúcar
- 2 cdtas de azúcar moreno
- 1 1/2 cda de vainilla

1040

### Preparación:

**Procesar** en un procesador de alimentos el queso, el azúcar, el azúcar moreno y la vainilla hasta lograr una mezcla homogénea.

**Agregar** 1 cda de chispas de chocolate.

**Servir** 1/4 taza de helado en cada copa.

**Agregar** 1 cda de la mezcla de queso.

**Espolvorear** con 2 cdtas de galleta molida.

**Repetir** las capas y congelar por 30 minutos.

**Decorar** con chispas de chocolate.



## PASTELITOS DE TELARAÑA PARA HALLOWEN



### Ingredientes:

595 g de harina preparada para brownie, más los ingredientes para prepararla

60 g de queso crema

1/2 taza de chispas de chocolate

2 cdas de azúcar

2 cdas de harina de trigo

1/4 cda de vainilla

1 huevo

1041

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Preparar** los brownies según las instrucciones del paquete.

**Agregar** las chispas de chocolate.

**Verter** la mezcla en moldes para muffins con capacillos de papel.

**Batir** el queso crema y el huevo.

**Agregar** el azúcar, la harina de trigo y la vainilla.

**Colocar** la mezcla en una manga para decorar.

**Formar** círculos en cada pastelito, y luego pasar un palillo de dientes del centro hacia fuera por encima de la mezcla.

**Hornear** por 25 minutos.



## PERAS ENVINADAS PARA AÑO NUEVO



### Ingredientes:

6 peras  
1 litro de vino tinto  
1 1/2 taza de azúcar  
1 taza de agua  
3 astillas de canela  
2 hojas de laurel  
2 cda de margarina  
1 cda de granos de pimienta  
1 cda de vainilla

1042

### Relleno:

1 1/2 taza de queso crema  
1/2 taza de azúcar en polvo  
1/4 taza de crema  
1 cdita de canela en polvo

### Preparación:

**Dejar** hervir el vino tinto con el agua, la canela, la vainilla, las hojas de laurel, la pimienta y el azúcar.

**Agregar** las peras enteras peladas y cocinar a fuego medio por 25 minutos.

**Retirar** del fuego y dejar enfriar.

**Cortar** por la mitad, retirar el centro y rellenar.

**Cocinar** de nuevo la mezcla de vino tinto y agregar la margarina.

**Dejar** espesar por 1 1/2 horas.

**Bañar** las peras con el sirope.

**Relleno: Mezclar** todos los ingredientes.



## POSTRE DE NUECES PARA AÑO NUEVO

**Ingredientes:**

1/2 kilo de pecanas en mitades  
1/2 tza de azúcar  
1/3 taza de jarabe de maíz  
2 cdas de mantequilla  
1 cda de sal  
1 cdta de pimienta  
Azúcar extra

1043

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 170°C (325°F).

**Mezclar** las pecanas con el azúcar, el jarabe de maíz, la sal y pimienta.

**Verter** la mezcla sobre un pyrex engrasado y hornear por 25 minutos.

**Sacar** del horno, pasar a una pieza de aluminio.

Rociar con azúcar y refrigerar por 30 minutos.

## ENROLLADO DE FRESA SUIZO PARA AÑO NUEVO



### Ingredientes:

250 g de fresas, picadas  
 1/2 taza de azúcar  
 1/2 taza de mermelada de fresa  
 3/4 taza de harina, tamizada  
 3/4 de crema  
 1 cda de azúcar Caster  
 3 huevos, separados

1044

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 200°C (400°F).

**Batir** las claras de huevo hasta formar picos suaves.

**Añadir** el azúcar y batir las yemas de huevo dentro.

**Agregar** la harina y 2 cdas de agua caliente.

**Verter** en un molde de rollo suizo engrasados.

**Hornear** durante 10 minutos y voltear sobre un papel encerado azucarado.

**Enrollar** y dejar por 20 minutos.

**Batir** la crema y 1 cda de azúcar hasta formar picos suaves.

**Untar** el rollo con la mermelada, la crema y las fresas.

**Enrollar** de nuevo y refrigerar.



## GALLETAS D JENGIBRE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

3 tazas de harina  
 1/2 taza de azúcar  
 1/2 taza de tapa de dulce  
 1 barra de mantequilla  
 1 huevo  
 2 cdts de bicarbonato de sodio  
 1 1/2 cdta de jengibre molido  
 1 cdta de jamaica  
 1 cdta de canela  
 1 cdta de clavo de olor

1045

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 170°C (325°F).

**Hervir** en una olla el azúcar, tapa de dulce, jengibre, canela, clavo de olor y jamaica, revolviendo constantemente.

**Retirar** del fuego y agregar el bicarbonato de sodio.

**Incorporar** la mantequilla hasta que se derrita, luego el huevo y la harina hasta formar una masa.

**Colocar** la masa en una superficie enharinada y estirar la masa.

**Cortar** con un cortador de galleta y colocar cada galleta en una bandeja para hornear engrasada.

**Hornear** por 12 minutos, retirar del fuego y decorar.

## TRONCO DE NAVIDAD DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 1 arrollado de chocolate, véase en el Tronco de Chocolate Navideño
- Castañas confitadas para decorar
- 2 tazas de crema
- 1 1/2 tazas de puré de castañas
- 4 oz de chocolate semidulce, rallado
- 2 cdas de ron

1046

### Preparación:

**Hacer** el rollo de chocolate como en el Tronco de Chocolate Navideño

**Batir** la crema y el ron hasta formar picos suaves.

**Batir** la crema y el chocolate rallado en el puré de castañas.

**Dejar** a un lado una cuarta parte de esta mezcla.

**Desenrollar** el pastel y verter la crema de castañas dejando 1 pulgada del borde.

**Enrollar** de nuevo, mediante el uso de la toalla.

**Colocar** en un plato y decorar con el resto de la mezcla de castañas y las castañas confitadas.



## MERMELADA DE FRUTILLAS EN MICROONDAS.



903

### INGREDIENTES

1/2kg de frutillas ya lavadas y quitadas el cabito.

400 gramos de azúcar

2 cucharadas de jugo de limón

### PREPARACIÓN

Cortar las frutillas en rodajas finas, ponerlas en un tazón junto con el azúcar y el jugo de limón.

Dejar en la heladera macerando durante toda la noche.

Al día siguiente, mezclar nuevamente todo y llevarlo al microondas en un recipiente apropiado durante 7 minutos a potencia máxima.

Retirar, mezclar bien todo y volver al microondas durante otros 7 minutos más a potencia máxima.

Dejar la mermelada en el microondas, pero con éste apagado durante 2 minutos y luego retirar.

Fijarse si ha tomado bien el punto de mermelada porque los tiempos dependen un poco de cada microondas y si le faltase se debe ir probando de a pocos minutos por vez.

Envasar en caliente en frascos de vidrio o dejar enfriar y guardar en otros envases que puedan ir a la heladera.

## HUELLAS DE SANTA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

1 paquete de masa preparada para galletas de azúcar

1/4 taza de cocoa en polvo

Chispas de crema de maní, de tamaño regular y miniatura

1047

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Batir** la masa preparada con la cocoa.

**Formar** una bola de 2.5 cm y 4 bolas de 0.5 cm.

**Colocar** la bola grande en una bandeja engrasada y acomodar el resto de las bolitas a un lado, para formar la huella.

**Hornear** por 15 minutos.

**Retirar** del horno e inmediatamente colocar las chispas sobre cada dedo.



## GELATINA DE VINO TINTO PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

2 1/2 tazas de vino tinto  
1/2 taza de azúcar  
200 g de grosellas negras confitadas  
2 astillas de canela  
1 clara de huevo  
5 cdita de gelatina  
Ralladura de 1 limón  
Ralladura y jugo de 1 naranja

1048

### Preparación:

**Combinar** el vino tinto, las ralladuras, la canela y el azúcar en un sartén.

**Calentar** ligeramente hasta que el azúcar se haya disuelto.

**Poner** el jugo de naranja en un pequeño tazón a prueba de calor, espolvorear la gelatina en una capa sobre la superficie y dejar hasta esponjar.

**Colocar** en una cacerola grande agua, lleno de unos 4 cm y dejar hervir.

**Retirar** del fuego, cuando hierva, bajar con cuidado el tazón de gelatina en el agua y revolver hasta disolver.

**Revolver** la gelatina en la mezcla de vino y verter en un molde.

**Refrigerar** por 3 horas.

## GALLETAS DE MEDIA LUNA DE AVELLANAS Y CHOCOLATE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

2 tazas de harina  
1 taza de mantequilla sin sal, suavizada  
1/2 taza de avellanas, tostadas y picadas finamente  
12 oz de chocolate semiamargo derretido  
3 oz de chocolate semiamargo picado en trozos pequeños  
6 cdas de azúcar  
1 cda de licor con sabor a avellana o de agua  
1 cdita de vainilla  
Pizca de sal

1049

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 170°C (325°F).

**Batir** la mantequilla hasta cremar y agregar el azúcar, el licor de avellana, la vainilla, el chocolate y avellanas.

**Añadir** la harina y la sal.

**Con** manos enharinadas, dar forma a la masa en 2 X 1/2 pulgadas de media luna.

**Colocar** en una bandeja engrasada, a 2 pulgadas cada una.

**Hornear** durante 25 minutos.

**Sacar** del horno y dejar enfriar.

**Espolvorear** las galletas con el azúcar y sumergir la mitad de cada galleta en el chocolate derretido.



## GELATINA DE MANZANA Y FRUTAS PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

600 g de azúcar blanca  
600 g de frutas para decorar al gusto  
80 g de gelatina sin sabor  
2 litros de agua  
20 ml de esencia de manzana  
1 cda de ácido cítrico

1050

**Preparación:**

**Hidratar** la gelatina sin sabor en 2 tazas de agua.

**Calentar** el resto del agua con el azúcar.

**Agregar** el ácido cítrico al hervir y reservar.

**Agregar** la gelatina hidratada, remover hasta disolver y dejar enfriar.

**Añadir** la esencia de manzana.

**Verter** un poco de gelatina sobre un molde y refrigerar hasta que cuaje un poco.

**Distribuir** la fruta en forma decorativa y verter el resto de la gelatina.

**Refrigerar** por 3 horas.

## BESITOS DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

3 oz de chocolate oscuro, picado  
3 oz de chocolate blanco, picado  
2 tazas de harina  
1/2 taza de mantequilla, suavizada  
1/2 taza de azúcar  
2 huevos  
Azúcar glass, para decorar

1051

**Preparación:**

**Fundir** el chocolate oscuro y blanco, por separado y reservar hasta que se enfríen.

**Batir** la mantequilla y el azúcar juntos hasta esponjar.

**Agregar** los huevos, uno a la vez.

**Tamizar** la harina y mezclar bien.

**Reducir** a la mitad la mezcla, y dividirla entre las dos tazas de chocolate.

**Mezclar** el chocolate en cada uno hasta formar una masa, envolver por separado en plástico y refrigerar por 1 hora.

**Precalentar** el horno a 190°C (375°F).

**Formar** cucharaditas de ambas masas en bolas.

**Colocar** las bolas en una bandeja de hornear engrasada y hornear durante 12 minutos.



## GRATINADO DE MANZANA PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

2 manzanas dulces, peladas y picadas en trocitos  
1 manzana ácida, pelada y picada en trocitos  
400 g de rodajas de melocotón  
85 g de harina  
55 g de avena  
55 g de azúcar moreno  
55 g de margarina  
125 ml de agua fría

1052

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 190°C (380°F).

**Mezclar** las manzanas con el agua, dejar hervir, tapar y cocinar a fuego lento por 5 minutos.

**Retirar** del fuego y escurrir el líquido.

**Agregar** las rodajas de melocotón.

**Verter** las frutas en un pyrex para 1 litro.

**Mezclar** la harina con la avena y el azúcar.

**Añadir** la margarina y revolver con los dedos hasta lograr boronas.

**Esparcir** las boronas sobre la fruta.

**Hornear** por 20 minutos.

## CUADRITOS DE CHOCOLATE Y AVELLANA PARA NAVIDAD

**Ingredientes:**

2 tazas de chispas de chocolate  
1 1/2 tazas de azúcar  
2/3 taza de leche evaporada  
1/2 taza de avellanas, a la mitad  
Pizca de sal

1053

**Preparación:**

**Llevar** a ebullición la leche evaporada con el azúcar y la sal, reducir el calor y dejar hervir suavemente removiendo durante unos 5 minutos.

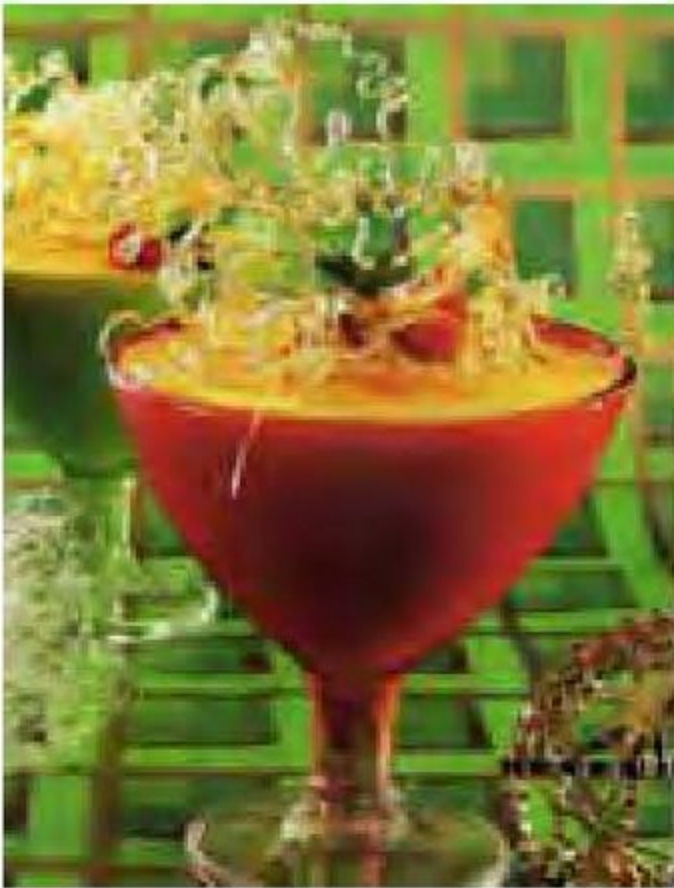
**Añadir** las avellanas y chispas de chocolate hasta que el chocolate se derrita completamente.

**Verter** la mezcla en una bandeja cuadrada engrasado y dejar enfriar a establecer.

**Cortar** en cuadritos.



## ESPUMA DE MANGO PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

1 taza de crema  
3/4 taza de azúcar  
3/4 taza de agua fría  
2 cdas de ron  
2 cdas de jugo de limón  
1 cda de gelatina sin sabor  
1 cdta de jengibre en polvo  
La pulpa de 4 mangos

1054

### Preparación:

**Hidratar** la gelatina sin sabor en agua fría hasta esponjar.

**Calentar** en baño María hasta disolver bien y reservar.

**Licuar** la pulpa de mango con el azúcar, el jugo de limón y el jengibre.

**Verter** en una olla, cocinar hasta lograr una salsa espesa y retirar del fuego.

**Batir** la crema hasta formar picos.

**Incorporarla** a la mezcla de mango fría en forma envolvente.

**Agregar** el ron y verter la mezcla en copas individuales.

**Refrigerar** por 2 horas y servir.

# VARIOS



## POSTRE LLENO DE CALORÍAS



1056

### Ingredientes:

2 cucharadas de agua  
 18 cucharadas de azúcar  
 200 gramos de harina  
 7 huevos  
 3 limones  
 1 cucharadita de maicena  
 260 gramos de mantequilla  
 1 pizca de sal

### Preparación:

La masa o base de la tarta se hace mezclando los siguientes ingredientes: poco a poco se va uniendo la mitad de la mantequilla con la harina para lo que se habrá ablandado solo un poco la mantequilla, a esta mezcla se va añadiendo una yema de la que reservaremos la clara, se añade una sexta parte del azúcar, el agua y una pizca de sal.

No amasaremos mucho, solo hasta conseguir una masa sólida, que dejaremos reposar una media hora.

Tiempo que se emplea para hacer la crema, en un cazo se pone dos tercios del azúcar, el resto de la mantequilla, la mitad de los huevos enteros, la raspadura de los limones y el zumo de estos limones, lo mezclaremos bien y lo pondremos a fuego muy bajo hasta conseguir una fina crema a la que se añade la maicena diluida en un poco de agua, se



## MERMELADA DE HIGOS



904

### INGREDIENTES

2kg de higos

2 tazas de agua, total 500cc.

1400kg de azúcar

### PREPARACIÓN

Lavar los higos y cortarlos en trozos grandes.

Ponerlos en una cacerola junto con el agua y cocinarlos durante 15 minutos.

Luego agregar el azúcar y seguir cocinando otros 30 minutos.

Retirar del fuego y dejar macerando hasta el día siguiente.

Volver a cocinar a fuego lento revolviendo cada tanto hasta que los higos estén transparentes y a punto de jalea.

### PUNTO JALEA

Se conoce este punto cuando al llenar una cuchara de metal con el dulce y levantarla a una altura de 30cms sobre la cacerola, al volcarla, vemos que al principio cae rápidamente hasta que se forman dos hilos para terminar en dos gotas que se juntan en el borde de la cuchara.

Envasar en caliente en frascos de vidrios.



sigue calentando con mucho cuidado de que no se pegue hasta conseguir una crema que se desprenda fácilmente del fondo.

Se reserva.

En un molde de aro previamente untado de mantequilla extenderemos la masa sobre el fondo y sobre los laterales cubriendo la mitad de la altura del aro, con un tenedor, se pinchará el fondo y se meterá al horno medio fuerte hasta que la masa adquiera un color dorado.

1057

Cuando se haya enfriado un poco, se saca con cuidado el aro del molde y procederemos a cubrir el fondo con la crema.

A continuación, se prepara el merengue con la mitad de las claras de huevo a punto de nieve más un sexto del azúcar.

Este merengue se dispondrá sobre la crema haciendo algún adorno con la punta de un tenedor.

Se mete la tarta por unos segundos en el horno, para que con el grill al máximo tome un poco de color el merengue, con cuidado de que no se queme, solo tiene que tomar un cierto color dorado, con esta operación finalizamos la terminación de la tarta.

## BARTOLILLOS MADRILEÑOS DE CREMA



1058

### Para la crema

75 gramo/s de azúcar  
 1 unidad/es de cáscara de limón  
 75 gramo/s de harina de trigo  
 2 huevos  
 1/2 l de leche  
 25 gramo/s de mantequilla

### Para la masa

1/4 l de aceite de oliva  
 1/4 kg de harina de trigo  
 2 huevos  
 1 decilitro/s de leche entera  
 100 gramo/s de manteca de cerdo

### Preparación:

#### Crema:

En un cuenco adecuado coloque los huevos y el azúcar, batiéndolo todo hasta formar una mezcla uniforme. Seguidamente, añada la harina y deslíe todo el conjunto en un poco de leche fría.

Ponga el resto de la leche a cocer con una cáscara de limón y, cuando se inicie la ebullición, agregue la mezcla anterior dejando cocer lentamente, sin dejar de remover con la espátula, durante unos cinco o seis minutos. Pasado este tiempo, retire del fuego, añada la mantequilla, mezclando todo bien, y deje que se enfríe.



**Bartolillos:**

Mezcle la harina con la leche, los huevos, la manteca de cerdo y el azúcar hasta lograr una masa de regular consistencia, parecida a la empleada para hacer empanadillas fritas. Trabaje bien la masa, extendiéndola con el rodillo, hasta lograr una lámina delgada pero que no se parta al manipularla. Córtela en triángulos isósceles, que se unen por sus bases de dos en dos. Coloque una cucharada de crema sobre uno de ellos y cubra con el otro, uniendo sus bordes con una ruedecilla cortapastas.

Fríalos en el aceite, bien fritos y bien calientes, hasta que queden dorados e inflados. Una vez fritos colóquelos en una fuente plana, espolvoréelos con azúcar molida y canela en polvo y sírvalos.

## LA COCA BOBA



### Ingredientes

1 vaso de leche  
 3 huevos  
 1 vaso de azúcar  
 1/2 vaso de aceite de oliva  
 3 vasos de harina  
 Ralladura de limón  
 4 papeletas de gaseosa  
 Canela

1060

### Preparación

Primeramente precalentamos el horno a 250°. Mientras se calienta el horno mezclamos bien todos los ingredientes en un recipiente hondo, echando la levadura (papeletas de gaseosa) a la harina y moviéndola para que se una por igual.

La masa resultante debe quedar densa pero blanda.

El molde donde pondremos la masa es aconsejable que lo untemos con aceite para evitar que una vez cocida no se pegue y se desmolde bien. Se suele usar una llanda rectangular. Echamos la masa, que quede regularmente repartida y por encima le echamos un poco de azúcar mezclada con canela en polvo.

Una vez metido en el horno, rebajamos la temperatura a 180° y lo dejamos unos 25-30 minutos, veremos que la torta va creciendo. Es fundamental que cueza bien, para eso, pasado el tiempo establecido, pincharemos con un tenedor para comprobar que sale limpio. Si sale limpio es señal que la coca se ha cocido correctamente.

Sacarla entonces del horno y dejarla enfriar.



## POSTRE CREMOSO EN CAPAS DE ARROZ CON LECHE Y FRUTAS



1061

### Ingredientes:

- 2 tazas de fresas rebanadas
- 2 tazas de gajos de naranja (aproximadamente 4 naranjas)
- 1 taza de arándanos (moras azules)
- 2-1/3 tazas de agua, cantidad dividida
- 1 paquete (4 porciones) de gelatina sabor fresa
- 1 taza de arroz de grano extra largo
- 2-1/2 tazas de leche tibia
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de cobertura

### Preparación:

1. Coloca la fruta en un recipiente decorativo de vidrio de 2 cuartillos de capacidad; enfría en la nevera hasta el momento de usar.
2. Haz hervir 1/3 taza del agua en una cacerola pequeña; viértela en una taza para medir, grande y de vidrio. Agrega la gelatina en polvo y revuelve durante 2 minutos o hasta que se haya disuelto. Agrega la suficiente cantidad de agua fría hasta alcanzar la marca de 1 taza. Vierte esto sobre la fruta; mantenla en la nevera.
3. Coloca, entretanto, las 2 tazas de agua restantes y el arroz en una cacerola mediana. Hazlo hervir a fuego medio; tapa. Reduce el fuego a bajo; mantén un hervor suave durante 20 minutos o hasta que el agua se haya absorbido y el arroz esté blando. Agrega la leche y el azúcar y revuelve; cocina a fuego medio-bajo por 5 minutos o hasta que esté cremoso, revolviendo constantemente. Déjalo enfriar por completo. Agrega la cobertura y revuelve suavemente.

4. Coloca con una cuchara el arroz con leche sobre la fruta. Si lo deseas, decora el postre con más fruta.



## TRIFLE DE VAINILLAS Y QUESO



1063

### Ingredientes:

30 gramos de azúcar  
100 cc de crema batida  
Esencia de vainilla y  
100 gramos de queso crema o mascarpone  
Almíbar  
Vainillas  
Cacao

### Preparación:

En un bowl bate el azúcar a blanco con la crema batida a medio punto. Incorpora media cucharadita de esencia de vainilla y el queso crema o mascarpone. Coloca en un bowl una capa de la crema de queso, sobre ésta vainillas embebidas en almíbar y continua formando capas de crema de queso y vainillas. Lleva a la heladera hasta que el postre esté bien frío y espolvorea con cacao dulce.



## NUECES RELLENAS Y ACARAMELADAS



1064

### Ingredientes:

Nueces...  
dos de agua  
dos de azúcar  
una yema  
canela.  
Cinco cucharadas soperas de almendra rallada

### Preparación:

Paso 1: Se pone al fuego el agua con el azúcar, la almendra y se va dando vueltas a fuego lento hasta formar una masa suave.

Paso 2: Cuando este fría la masa se le añade la yema. Se forman unas bolitas no muy grandes y a cada lado de la bolita se incrustara media nuez pelada.

Una vez formadas las nueces hay dos formas de presentarlas, o bien glaseadas o acarameladas.

### Forma de glasear:

Se forma un almíbar muy espeso (Ya dimos la receta del punto del almíbar) con unas



gotas de limon. A continuación se van bañando una a una con una cuchara de palo, las nueces y se dejan reposar sobre una rejilla hasta que endurezcan.

**Acaramelar:**

En el cazo se pone el azúcar sin agua al fuego, con cuidado de no quemarlo. Cuando tiene un bonito color dorado, se bañan las nueces como en la receta anterior.

Conviene dejarlas o sobre rejilla donde puedan escurrir, o bien, pintar un mármol con algo de mantequilla y dejarlas reposar hasta que se enfríen

Se sirven en moldes de papel o metalizados.

## SUAVES BOCADITOS DE CHOCOLATE



1066

### Ingredientes:

4 cuadritos de chocolate de repostería sin endulzar  
3/4 taza de mantequilla  
2 tazas de azúcar  
3 huevos  
1 cucharadita de vainilla  
2 tazas de harina

### Preparación:

1. Precalienta el horno a 350°F. Calienta el chocolate y la mantequilla en un tazón grande apto para microondas a potencia ALTA durante 2 minutos o hasta que se derrita la mantequilla. Revuélvelos hasta que el chocolate se derrita por completo. Incorpora el azúcar. Incorpora los huevos y la vainilla.
2. Agrega la harina; mezcla todo bien. Refrigerera la mezcla durante 15 minutos o hasta que la masa sea fácil de manipular.
3. Forma con la masa bolitas de 1 pulgada. Colócalas, a 2 pulgadas de distancia las unas de las otras, sobre bandejas para hornear engrasadas.
4. Hornea las bolitas durante 8 minutos o hasta que cuajen. (No las hornees demasiado). Déjalas reposar sobre las bandejas por 1 minuto. Llévalas de las bandejas a rejillas metálicas; déjalas enfriar por completo.



## MERMELADA DE LIMÓN



905

### INGREDIENTES

1kg de limones maduros  
azúcar cantidad necesaria  
3 clavos de olor

### PREPARACIÓN

Lavar los limones, cortarlos a la mitad y quitarles las semillas.

Cortarlos en fina juliana y dejarlos en remojo en abundante agua durante 3 días, cambiándole el agua dos a tres veces por día.

Luego escurrirlos y pesarlos. Se le agrega la misma cantidad de azúcar que el peso de los limones.

Poner en una cacerola, si fuese de cobre mejor, agregarle dos tazas de agua y los clavos de olor.

Se lleva a fuego moderado durante una hora.

Se retira y se deja en reposo hasta el día siguiente.

Al otro día continuar la cocción durante una hora y luego se deja nuevamente en reposo hasta el día siguiente.

Al día siguiente volver a llevar a fuego suave hasta que el almíbar espese y tome punto de mermelada. Retirar y envasar en caliente, retirándole el clavo de olor.

Para conocer su punto se saca un poco de mermelada y se pone en un plato chico y se lleva a la heladera durante unos minutos o hasta enfriar, si al estar frío este no cae o no se corre, está pronto

## QUINDIM: UN POSTRE MUY BRASILEÑO



1067

### Ingredientes:

12 yemas  
450 grs de azúcar  
1 cucharada sopera de manteca  
1 coco rallado  
Gotas de limón para el almíbar

### Preparación:

1. Ralla el coco, pero no retires la leche.
2. Pon el azúcar en una olla con un poco de agua y unas gotas de limón.
3. Lleva al fuego hasta obtener un almíbar grueso.
4. Pasa las yemas por un colador (pero que no sea de metal).
5. Espera que el almíbar enfríe y añade las yemas coladas, el coco rallado y la manteca.
6. Mezcla todo muy bien, utilizando una cuchara de madera.
7. Echa las mezclas en moldes pequeños untados con manteca.
8. Introduce al baño de María en horno precalentado hasta que ase.
9. Retíralos de los moldecitos con cuidado para que no se rompan.



## MELINDRES, DULCES GALLEGOS



1068

### Ingredientes:

250 gramos de harina de trigo, 6 yemas de huevo, 1 cucharada de manteca cocida de vaca, y jarabe de azúcar.

### Preparación:

Se amasan las yemas de huevo, la manteca (previamente diluida y fría) y la harina.

Cuando la masa está bien ligada se estira, se cortan unas tiras de unos 10 centímetros y se les da forma cilíndrica. Se juntan los extremos dándoles forma de rosquillas (al medrar la masa el hueco es casi imperceptible). Se puede usar el truco de anudar una tira alrededor del dedo índice cortando lo que sobre.

Se colocan en una bandeja de horno, previamente enharinada, y se dejan reposar una hora y media. Se mantiene el horno a 230 grados durante unos 20 minutos. Cuando cogen un color de castaña no muy oscuro se retiran. Se dejan enfriar y se aguarda entre uno y dos días. Se bañan con jarabe de azúcar a punto de hilo dándole vueltas hasta que comienzan a pegarse entre ellos. Se dejan secar. Pueden aguantar un mes en buenas condiciones.

Variantes: en Ponteareas se le añade un poco de grano de almendra; en Silleda se les puede echar anís o miel y en Allariz se puede sustituir la harina de trigo por almendra molida o mezclada con harina.



## EL SHORTBREAD



1069

### Ingredientes

10 a 12 shortbread

125 gramos de manteca

55 gramos de azúcar

180 gramos de harina

### Preparación

Precalentar el horno a 190°C. Batir la manteca pomada (blanda, a temperatura ambiente) con el azúcar hasta que quede una mezcla pálida. Cernir la harina mezclando progresivamente para obtener una masa con una textura "pasta". Enharinar y con un palote, estirar hasta que quede de 1cm de grosor.

Cortar en pequeños prismas de aproximadamente 2cm por 5cm. Poner sobre una asadera, dejar reposar 20 minutos y luego cocinar en el horno precalentado por 15 a 20 minutos, hasta que queden de un color dorado pálido. Dejar enfriar.



## BOLITAS DE CHOCOLATE PARA DIAS ACELERADOS



1070

Tiempo de preparación: 15 minutos

No necesita cocción

### Ingredientes:

5 cucharadas de leche condensada.

100 grs. de chocolate sin leche.

10 bizcochos alargados.

Fideos de chocolate para rebozar.

### Preparación:

Ralla el chocolate y mézclalo con los bizcochos triturados y la leche condensada.

Trabájalo hasta obtener una pasta homogénea y déjala en el refrigerador hasta que se endurezca (15 minutos aproximadamente). Forma las bolitas, rebózalas con los fideos de chocolate o con chocolate rallado y colócalas en cestitos de papel rizado. Déjalas en el refrigerador hasta el momento de servir las.

## CREPES BAMBINO



1071

### Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla  
 2 cucharadas de azúcar  
 1/2 tableta de chocolate  
 2 limones  
 Helado de vainilla  
 1 cucharada de almendras tostadas

### Preparación:

#### Crepe espejo:

Colocar una crepe en una sartén muy caliente.  
 Añadir 2 cucharadas de azúcar y 2 cucharadas de mantequilla y cocer durante 3 minutos.  
 Degustar.

#### Crepe de las islas:

Colocar una crepe en una sartén muy caliente.  
 Añadir 2 cucharadas de mantequilla y exprimir un limón, cocer durante tres minutos.  
 Degustar

#### Crepe "lobo feroz":

Colocar una crepe en una sartén muy caliente.

Añadir media tableta de chocolate, las almendras tostadas y cocer durante tres minutos.  
 Degustar con helado de vainilla.



## EL TOFFEE



1072

### Ingredientes:

170 gramos de chocolate medio amargo

200 gramos de azúcar

60 gramos de almendras picadas (a gusto en realidad)

Una cucharadita de extracto de vainilla

Una pizca de sal

Una taza de manteca (225 gramos aproximadamente)

### Preparación:

En una cacerola (aproximadamente de 30 centímetros de diámetro y lo más profunda que se pueda, como mínimo 10 centímetros) derretir la mantequilla, el azúcar y una cucharada de agua al fuego más lento posible.

Conviene tener en cuenta que a medida que la mezcla se vaya cocinando, incrementará considerablemente en volumen.



Luego de derretido, subir el fuego hasta que esté alto y revolver en forma constante. El azúcar y la manteca entraran en ebullición (y aumentarán considerablemente en volumen) mientras el agua agregada y el agua que contiene la manteca se evaporan.

Sugiero mantener el fuego apenas más alto de lo necesario para que se evapore el agua, y lo más constante posible.

Cuando el agua haya terminado de evaporarse la mezcla se reducirá en volumen y se va a volver más espesa.

La temperatura comenzará a subir otra vez (bastante rápido además), y se debe sacar la cacerola del fuego cuando la mezcla llegue a los importantes 150°C de los que les hablaba arriba.

Es entonces con el fuego apagado que se agrega la vainilla y se revuelve hasta que se mezcle por completo.

Luego, hay que esparcir la mezcla con una espátula en una superficie plana (como la mesada), y si se quiere despegar luego más fácilmente, cubierta en papel manteca.

Por otro lado, precalentar el chocolate hasta que quede casi derretido y esparcirlo sobre la mezcla anterior mientras esté todavía caliente hasta cubrir el toffee por completo.

Rociar las almendras sobre esto.

Luego de enfriado a temperatura ambiente, poner en la heladera por al menos 30 minutos, y después desmoldar y partir en pedazos a gusto.



## PONCHIKI (RUSO)



1074

### Ingredientes:

1 1/2 taza de harina.  
2 cucharadas de azúcar.  
1 cucharada de manteca.  
1 huevo.  
1/2 taza de leche  
1/2 cucharadita de polvo de hornear.  
100 g de aceite para freír  
Canela en polvo

### Preparación:

Agregar la canela y el polvo de hornear a la harina. Tamizar dentro de un recipiente. Batir los huevos y el azúcar, añadir suavemente la manteca y mezclar en la leche. Mientras se remueve, añadir gradualmente la harina. Amasar estirando. Extender hasta alcanzar un grosor de media pulgada. Hacer círculos con una taza, luego hacer círculos en los círculos con una taza de menor diámetro. El ponchiki debe tener la forma de un anillo. Mojar la masa con el aceite y colocar de 2 a 3 anillos en el aceite caliente para freír a la vez. Freír hasta que estén dorados. Espolvorear las rosas ya cocidas con azúcar impalpable.

## CRÊPES AL CAFÉ



1075

Para 4 personas

### Ingredientes:

4 cucharaditas de café soluble  
200 g de harina  
1/4 de kilo de nata azucarada  
1/4 de litro de leche  
4 huevos  
2 cucharadas de azúcar  
1 copita de ron  
mantequilla

### Preparación:

En un bol, mezclar la harina, el azúcar, los huevos, la leche, el ron y 2 cucharaditas de café soluble.

En una sartén antiadherente puesta al fuego, fundir una nuez de mantequilla.

Verter 3 cucharadas de mezcla y remover la sartén, para que la mezcla cubra totalmente el fondo.

Dorar la crêpe por ambos lados.

Colocar las crêpes en una fuente previamente calentada.

Preparar una crema con 2 cucharaditas de café soluble, mezcladas con la nata.

Servir las crêpes acompañadas de la crema.



## BUÑUELOS DE VIENTO AL CAFÉ



1076

Para 6 personas

### Ingredientes:

4 cucharaditas de café soluble  
200 g de harina  
100 g de azúcar glass  
5 huevos  
100 g de mantequilla  
250 g de agua  
1 corteza de limón  
1 pizca de sal  
aceite, a poder ser de pepita de uva

### Preparación:

En una cacerola, verter el agua, la mantequilla, la sal, la corteza de limón y el café soluble. Llevar la ebullición.

Echar la harina de golpe, removiendo con la espátula, hasta que quede una pasta que se desprenda de las paredes.

Retirar del fuego y mezclar los huevos de uno en uno. Una vez bien mezclado, está listo para freír.

En una sartén al fuego, con mucho aceite, freír las bolitas de pasta, que no serán mayores que una avellana.

Dejar que se hinchen hasta que estén doradas.

Dejarlas escurrir sobre papel absorbente y espolvorearlas con el azúcar

## MERMELADA DE MANZANAS Y MORAS



906

### INGREDIENTES

1kg de manzanas verdes  
1kg de moras  
1 y 1/2kg de azúcar  
jugo de 2 limones  
canela

### PREPARACIÓN

Pelar las manzanas, retirarles las semillas y cortarlas en cubos.  
Lavar muy bien las moras, retirarles el cabo y escurrirlas bien.

Poner en una cacerola las manzanas, las moras, el azúcar, el jugo de limón y la canela.  
Mezclar bien y dejar así durante unas horas o toda la noche.

Luego cocinar con la cacerola destapada y sobre fuego moderado durante 30 minutos.  
Retirar y dejar hasta el día siguiente para luego continuar su cocimiento hasta lograr el punto.

Envasar caliente en bollones de vidrio esterilizados.



## BACLAVA: UN ARROLLADO CON HISTORIA



1077

### Ingredientes:

500 gramos de azúcar  
 375 cc. de agua  
 2 cucharadas de miel  
 cáscara de un limón  
 4 clavos de olor  
 1 ramita de canela  
 250 granos de avellanas o castañas del cajú  
 2 cucharaditas de canela molida  
 1/4 cucharadita de clavos de olor molida  
 400 gramos de buena manteca  
 1 vasito de Ouzo  
 ½ kilo de nueces  
 150 gramos de almendras sin piel  
 1 kilo de masa filo.

### Preparación:

En una cacerolita, poner 400 gramos de azúcar, 300 cc. de agua, las dos cucharadas de miel, la cáscara del limón, la ramita de canela y

los clavos de olor. Llevar a la ebullición moderada y cocinar lentamente unos 15 minutos. Apartar del fuego eliminar la piel del limón y los clavos y dejar enfriar.



Procese las nueces, las avellanas y las almendras gruesamente y mézclelas en un bol con las especias molidas, los 100 gramos de azúcar remanente y una copita de ouzo, grapa, orujo o ron si quiere americanizar el postre.

En otra cacerolita, funda la manteca a fuego suave y espúmela.

Ya tenemos todo para armar la baclava. Prepare las hojas de pasta filo sobre un paño húmedo y cúbrealas con otro también húmedo. Eso es para que las delgadas hojas de pasta no se sequen y se quiebren. Usando un pincel, enmantegue una fuente para horno de bordes bajos de unos 30x40 centímetros y extienda la primera capa de hojas en el fondo y pincélelas enseguida con la manteca derretida. Repita esta operación varias veces para hacer un soporte consistente de masa (la buena baclava tienen de 40 a 60 capas, según algunas lenguas dicen).

Ahora empiece a espolvorear con la mano la mezcla de nueces, azúcar y especias sobre esta primera capa. Cubra con otras dos capas de masa siempre untando con manteca caliente y espolvoreando con el relleno. Terminar cubriendo con varios estratos de masa filo untadas.

Y ahora, una operación delicada: con un buen cuchillo afilado corte hasta el fondo la superficie del postre formando cuadraditos o rombos. Desparramar el resto de la manteca arriba. Hornee finalmente a 160°C aproximadamente durante 1 hora o hasta que la superficie esté bien dorada y escamosa.

Tome la primera preparación, el jarabe frío y salpíquelo con una cuchara sobre toda la superficie del postre sacado del horno.

Lo mejor es no servirlo caliente, sino más bien tibio o frío. Y si quiere comer el plato completo, no se olvide de acompañarlo con una buena copita de anís seco.



## CRUMBLE DE MANZANA



1079

### Ingredientes:

- 1 kilo Manzanas
- 130 gramos de Azúcar
- Canela en polvo
- 160 gramos de Harina todo uso
- 80 gramos de Mantequilla fría

### Preparación:

Pelar y picar las manzanas y llenar cada molde, sazonar con 30 gramos de azúcar y una pizca de canela. En un recipiente mezclar la mantequilla fría con harina y azúcar hasta formar una masa arenosa.

Cubrir cada molde, sin presionar.

Cocinar en el horno a 180°C /350°F por 30 minutos o hasta que estén dorados (las ciruelas se cocinan por 45 minutos)

Para hacerlas un poco mas ligeras, utilizar splenda sobre las frutas y hacer la miga con poca mantequilla, harina integral y avena sin azúcar. Acompañarla con yogurt descremado.

## CAPRICHOS AL CAFÉ



1080

### Ingredientes:

1 plancha de bizcocho de:1cm de grueso  
por 40 cm de largo y 30 cm de ancho  
200 g de confitura de albaricoque  
1/2 litro de crema de café  
100 g de nueces peladas  
100 g de nata montada  
20 g de azúcar glass  
una pizca de vainilla

### Preparación:

Cortar la plancha de bizcocho por la mitad y rellenar la parte inferior con la confitura.  
Colocar encima la parte superior de bizcocho.  
Cubrir con la crema de café y dejar secar.  
Una vez seca, partir en 12 trozos y colocar una nuez pelada en su centro.  
Mezclar la nata montada con el azúcar glass y la vainilla. Con una manga de boquilla  
rizada, trazar un círculo de nata alrededor de las nueces.  
Servir en bandeja.



## ALSACIANA AL CAFÉ.



1081

### Ingredientes:

Para 6 personas  
 250 g de harina  
 6 yemas de huevo  
 200 g de azúcar molido  
 1 huevo  
 200 g de mantequilla  
 200 g de ciruelas pasas  
 1 vaso de ron  
 3 cucharaditas de café soluble  
 1 tubito de vainilla  
 raspadura de limón  
 1 cucharadita de levadura

### Preparación:

Mezclar las yemas con el azúcar, hasta que se forme una mezcla homogénea y suave. Ablandar la mantequilla y añadir el café. Mezclar.

Verter la mantequilla en las yemas y revolver hasta homogeneizar la mezcla. Echar la vainillina y el limón.

Quitar los huesos de las ciruelas abiertas, tenerlas en remojo con el ron 4 ó 5 horas.

Trocear las ciruelas y verterlas en la mezcla, añadiendo medio vaso de ron.

Mezclar, poco a poco, la harina y la levadura con la mezcla de huevos y mantequilla, hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue a las manos, para lo cual, si es preciso, se le añadirá más harina.

Dejar reposar la masa, envuelta en un paño, por espacio de 25 minutos.

En un molde hondo, untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, verter la masa.

Cocer a horno fuerte y cuando empiece a subir, pintarlo con una mezcla de huevo batido con algo de azúcar y cubrir con papel de aluminio.



## ARROZ CON LECHE



1082

**Ingredientes:** (para 10 personas)

- leche 2 L
- arroz 220 grs.
- canela 1 und.
- limón 1 corteza.
- azúcar 300 grs.
- canela en polvo.

**Preparación:**

Ponemos a hervir la leche con el palo de canela y la corteza de limón para que se aromatice. Cuando hierva le añadimos el arroz y lo removemos con una espátula de madera, para que no se nos pegue en el fondo de la cazuela. El arroz tardará aproximadamente 20 minutos en hacerse, luego le añadimos el azúcar y sin dejar de remover, dejamos que de un hervor. Lo sacamos del recipiente donde lo hemos elaborado, le quitamos el palo de canela y la corteza de limón, y lo dejamos enfriar removiéndolo de vez en cuando para que no se le forme costra en la parte superior. Se sirve en bol, espolvoreado con canela en polvo y azúcar grano. Lo podemos acompañar con una lengua de gato.



## PARLAVA, UN DELICIOSO POSTRE ARMENIO



1083

### Ingredientes

400 gr. de masa de hojaldre

200 gr. de nueces molidas

Agua

Azúcar

### Preparación

Estirar la mitad de la masa de hojaldre en una asadera rectangular.

Rellenarla con una mezcla de las nueces con un poco de almíbar (agua con azúcar) y cubrir con la otra mitad de la masa.

Una vez pronto, llevar al horno durante 20 minutos.

### Consejo

Dejar enfriar bien la parlava, y cortarla en trocitos pequeños para servir.

## QUINDIN DE COCO, UN FLAN QUE NO ES FLAN



1084

### Ingredientes:

15 yemas  
3 1/2 tazas de coco rallado (280 g)  
30 g de MANTECA (ablandada)  
1/2 kg de azúcar

### Preparacion:

1. Hierva una taza de agua con 1/2 taza de coco durante 10 minutos. Cuele el agua de coco y elimine el coco (ó 1 taza de leche de coco).
  2. Pase las yemas, añada el agua de coco fría y mezcle con el resto de los ingredientes hasta formar una pasta homogénea. Vierta en una fuente baja, cubierta con mantequilla o en moldecitos pequeños enmantecados.
  3. Lleve al horno a baño de maría, a temperatura moderada (entre 20 y 30 minutos) hasta que se dore la cubierta.
- Sírvalo frío, cortado en cuadritos o desmoldado y decorado con crema y frutas, si lo desea.



## VAINILLAS PARA TOMAR EL TE



1085

### Los ingredientes:

4 yemas  
4 claras batidas a nieve  
100 gr. de azúcar  
100 gr. harina  
1 cdita. de esencia de vainilla  
azúcar impalpable

### La preparación:

Batir las claras. Agregar las yemas una a una, el azúcar, la harina tamizada poco a poco y la esencia. Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y rellenar los moldes especiales para vainillas enmantecados; si no se dispusiera de ellos, hace palitos del tamaño de las vainillas, sobre una placa enmantecada. Espolvorearlos con azúcar impalpable y por detrás del molde dar un golpe seco para hacer desprender el azúcar sobrante. Cocer a horno suave.

## DULCE BAJO EN CALORIAS



1086

### Los ingredientes:

- 1 kg. de durazno
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 2 cdas. de zumo de limón
- 1 cdita. de glucosa
- 1 cda. de edulcorante
- 100 cc. de agua

### La preparación:

Sumergir los duraznos en agua hirviendo, dejarlos unos minutos en remojo y pelarlos. Sacarles el carozo y cortarlos en trozos. Colocarlos en un recipiente junto con la glucosa y el zumo de limón. Cocer removiendo de vez en cuando hasta que los duraznos se deshagan. Incorporar la gelatina remojada en agua y el edulcorante. Seguir removiendo 12 minutos más. Colocar en frascos esterilizados y dejar enfriar.



Al tercer día se pone nuevamente a fuego suave hasta que el **almíbar** tome punto de bolita blanda.

El almíbar se va espesando y formando espuma.

En ese momento se retira la olla del fuego y se van colocando las batatas sobre una rejilla y se vuelca todo el almíbar que quedó en la olla sobre las batatas.

Se dejan secar durante unos días.

A medida que se secan toman aspecto azucarado, se van cubriendo de un manto blanco, característico de las frutas abrillantadas.

Cuando esto sucede se dan vuelta las batatas para que terminen de secarse. Se guardan en un recipiente cerrado.

Puede ser de vidrio y se guardan en heladera hasta tres meses.

En el momento de utilizarlas se cortan en trozos medianos y se procede como cualquier fruta abrillantada pero con un sabor exquisito.

Otra forma de conservarlas es poniéndolas en el freezer.

Duran 6 meses

## MERMELADA DE NARANJAS



907

### INGREDIENTES

2kg de naranjas  
 3 manzanas de cáscara verde  
 1200kg de azúcar aproximadamente

### PREPARACIÓN

La cantidad de azúcar es aproximada ya que una vez que se sigue paso a paso la receta verán que la fruta se debe pesar antes de agregarle el azúcar.

Primero, pelar las naranjas con cuidado, sacando solo la parte naranja o sea la piel y dejando la parte blanca en la propia naranja.

Luego picar esta cáscara bien finita.

El paso siguiente es sacar la parte blanca que quedó en la naranja lo más que se pueda.

Una vez hecho esto se corta la pulpa bien finita, recogiendo el jugo que también se aprovecha.

Pelar las manzanas, quitarles las semillas y cortarlas en cubos.

Una vez todo pronto pesar las cáscaras, la pulpa, el jugo y las manzanas todo junto.

Por cada quilo de fruta agregar 600grs de azúcar.

Se mezcla bien y se deja una o dos horas para que el azúcar se integre y vaya formando más jugo.

Luego poner al fuego revolviendo cada tanto al principio.

Conviene hacerlo en dos etapas como todos los dulces.



## UN POSTRE EXQUISITO



1087

### Los Ingredientes:

250 gr de chocolate amargo  
6 cucharadas de mantequilla  
1/2 taza de azúcar  
2 yemas de huevo  
1/4 taza de agua  
2 huevos, tienes que separar claras y yemas  
2 cucharadas de licor de naranja o similar  
2 tazas de crema batida

### Preparación:

Lo primero es poner el azúcar y el agua a hervir para disolver al azúcar. Por otra parte en un recipiente colocar el chocolate a baño María hasta que el mismo se derrita. Tienes que batir las yemas con una batidora y depositar la mezcla del azúcar con las dos yemas.

Incorporar paulatinamente Todo esto batir a velocidad alta para poder incorporar bien y ponerle de esta manera aire a la mezcla, por un total de 5 minutos. Las claras batirlas a punto de nieve.

Incorporar las claras a la mezcla anterior, de forma tal que no aplastes las mismas. Usando espátula mezclar bien. El penúltimo paso es añadir la crema batida pero sin perder el volumen.

Finalmente divide en copas y refrigera por 2 horas mínimo.



## TORTA FRITA O KREPPEL



1088

### Ingredientes:

#### Masa base.

Ricota medio kilo.

Huevo 1.

Crema 10 cl (100 cm<sup>3</sup>)

Sal.

Pasas 100 gramos (opcional).

### Preparación:

Mezcle la ricota, con el huevo, la sal y las pasas.

Estire la masa y recorte en rectángulos de 6 por 10 centímetros.

Coloque una cucharada del relleno en el rectángulo y ciérrelo como una empanada.

Si hacen todo esto van a obtener una Keis Kreppel.

Ahora, si quieren una **Sauer Kraut Kreppel** deben tan sólo cambiar el relleno por otro: chucrut.

Y que pasa si quieren preparar **Dulzen Kreppel** pues bueno, sigan la preparación siguiente: hagan lo mismo que antes, pero usando como relleno dulce de membrillo.



**SOPA MALAKOFF**

1089

Preparar postre instantáneo del sabor que se quiera y agregarle 1 cucharada de ralladura de piel de limón y 1 vasito de licor de naranja. Volcar en una ensaladera, enfriar y cubrir con 10 bizcochos amarettis desmenuzados, 2 manzanas, 2 peras y 2 duraznos cortados en trozos pequeños, algunas frutillas lavadas y limpias y decorar el centro con crema Chantilly.

## QUEQUE DE ZANAHORIA



### Ingredientes:

- 1 huevo
- 3/8 taza aceite
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de harina
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 cucharaditas de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 taza nueces picadas
- 1/2 zanahoria rallada

- **Comensales:** 1
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 15 mins

### Preparación:

Batir los huevos con aceite, agregar el azúcar, la harina, el bicarbonato, polvo de hornear, sal y canela.

Mezclar todo junto, y agregar zanahoria y nueces.

Poner esta mezcla en un molde enmarginado para queque, y llevar al horno por una hora (aproximadamente).



## MAZAPÁN CASERO



### Ingredientes:

250 gr. de almendras

250 gr. de azúcar impalpable

2 claras de huevo

2 cdas. de jugo de limón

2 cdas. de brandy

Esencia de almendras a gusto (opcional)

Azúcar impalpable para el amasado

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 5 mins
- **Tiempo total:** 35 mins

### Preparación:

Pelar las almendras y pasarlas por agua hirviendo para quitarles la piel.

Dejarlas secar y pasarlas por procesadora hasta transformarlas en una harina.

En un bol, colocar las almendras trituradas, el azúcar impalpable, el jugo de limón, el brandy y la esencia. Mezclar bien.

Agregar las claras sin batir, revolviendo hasta que la preparación tome una consistencia firme y no quede húmeda.

Espolvorear una mesada con azúcar impalpable y amasar la mezcla hasta que se torne maleable y suave.

Si lo desea, agregar colorante vegetal y amasar hasta obtener un tono uniforme.

Luego, modelar figuras diversas y servir como bocaditos o utilizar como decoración en los postres de la mesa de Año Nuevo.

**TIP:** Estas cantidades alcanzan para preparar 500 g de mazapán.

Conservar en bolsitas de polietileno cerradas.

Dura aproximadamente 4 semanas.



**BAKLAVA****INGREDIENTES**

1/2 kilo de masa de hojaldre (congelado o mejor de obrador)  
 Azucar,  
 miel,  
 mantequilla,  
 pistachos,  
 almendras,  
 Cardamomo,  
 agua de rosas o de azahar

1092

**Preparación:**

1. Preparamos el sirope (ver su origen en el apartado 1.7.2. La cocina mozarabe del capítulo de historia) poniendo a calentar una taza de agua con tres cucharadas de miel. Cuando se haya disuelto por completo esta y el sirope se haya reducido hasta tomar cierta textura aceitosa, añadimos el agua de rosas y dejamos enfriar (conviene que la miel sea de flores armónicas, por ejemplo de rosas, de naranjos o sino de mil flores).
2. A continuación preparamos el relleno poniendo tres cucharadas de pistachos pelados, otras tantas de almendra cruda, o ligeramente tostada, pelada, dos de azúcar de caña y una de cardamomo. Se pica todo muy finamente y se machaca en el mortero, añadiéndole una bola de mantequilla para amalgamarlo.
3. Extendemos el hojaldre en una mesa de mármol frío (siempre debe trabajarse sobre una superficie fría para que no se funda la mantequilla) y cuando tengamos una plancha fina la partimos al medio, y cada mitad a su vez en rombos que colocamos en la placa del horno, previamente untada de mantequilla. Sobre cada rombo ponemos una cucharada de relleno y luego rociamos con el sirope de rosas, cubrimos con otro rombo de hojaldre y barnizamos la superficie con mantequilla fundida.
4. Horneamos a unos 200°C y cuando estén dorados sacamos y presentamos con una nevada de azúcar glase (debe ponerse cuando estén ya fríos y al momento de servir).



Variantes del plato:

Como ya he dicho esto es una receta de base, por lo que se pueden hacer tantas variaciones como se desee, tanto de forma como de frutos o de aromas. Por ejemplo, en vez de hacer rombos, se pueden formar rollitos, y en vez de agua de rosas, se puede hacer un almibar de naranja cociendo la piel exterior en agua con azúcar.

Libaciones:

Un vino blanco de Moscatel de Aleandrís muy frío es una delicia, pero lo tradicional es el té de hierba buena con miel, está delicioso y no contiene alcohol.

## BUÑUELOS DE CALABAZA SOBRE LECHO DE KIWIS



### INGREDIENTES

1 Kg de calabaza  
4 kiwis  
8 huevos  
1/4 Kg de harina  
200 grs de uvas pasas  
200 grs de azucar

1094

### Preparación:

1. Limpieza: De la calabaza se aprovecha solamente la carne limpia, sin pepitas ni piel, pero hay que procurar hacer esta operación con cuidado de no romper demasiado esta pulpa.
2. Se pone a cocer la calabaza en agua con un poco de sal, conviene probar el tiempo de cocción en olla a presión, así se hace con muy poca agua y conserva mejor su sabor.
3. Una vez cocida se pasa por el chino y se amasa con una cuchara de madera hasta que quede bien homogénea, entonces se añaden los huevos y se vuelve a remover hasta que quede lisa, luego se repite la operación con la harina y el azúcar. De hacer cuidadosamente esta operación depende que no haya grumos.

Cuando esté la masa bien lisa se añaden las pasas.

4. Con esta masa se forman unas tortas en forma alargada que se pueden empolverar de harina si resultan demasiado pegajosas de manejar y según se van haciendo, se ponen a freír en una sartén honda con abundante aceite.

Para conseguir que queden desengrasadas conviene subir el fuego al máximo una vez que estén los freixós en la sartén, así escupen el exceso de aceite y después se sacan con una espumadera de alambres y se dejan escurrir sobre una rejilla, a ser posible de madera.



Terminación del plato: El postre está casi listo y conviene que no pase mucho tiempo para que llegue algo crujiente a la mesa, así pues conviene tener los platos con el kiwi preparados de antemano.

Simplemente hay que pelar las frutas, cortarlas en láminas finas y hacer con ellas una espiral que cubra el fondo del plato, después de rocíen con un poco de limón para que no se ennegrezcan y se guardan en la nevera. Al momento de servir ya no queda más que poner los freixós sobre el lecho de kiwis y servir.

Guarniciones: Como hay a quien le gusta ponerles algo de canela o de azúcar por encima, en la mesa conviene poner un par de recipientes de porcelana con ambos ingredientes para que cada cual se sirva a su gusto.

Incluso si se dispone de azúcar de varias clases, morena, de colores, glase, etc., el servicio queda muy decorativo.



## BUÑUELOS DE MANZANA CON ARROPE DE MOSCATEL



### INGREDIENTES

2 manzanas del país, a ser posible reinetas, pero bien ácidas.

Harina de arroz, levadura, cerveza, sal, limones.

1/2 kilo de uvas moscatel bien maduras y sanas

1096

### Preparación:

1. Lavamos las uvas y las partimos al medio para retirar las pepitas. Así partidas las ponemos en un cazo con medio litro de agua y el zumo de medio limón. Deben cocer a fuego lento durante una hora. Para conseguir un buen arrope debería quedar toda la noche al calor de la cocina y al día siguiente, cuando se vuelve a encender, que vuelva a subir de temperatura hasta volver a hervir. Luego se pasa por un chino para quitar las pepitas, se prensa bien para sacar toda la pulpa y se puede volver a poner al fuego para reducir hasta el punto de jarabe que se desee. A última hora se corrige el dulzor con un poco más de limón, o no, según.
2. Con un descorazonador sacamos el tronco de la manzana que contiene el pentagrama de la ciencia y luego cortamos la fruta en rodajas de medio centímetro de grosor. Debemos tener listo un barreño con agua fría fuertemente acidulada de limón para ir sumergiendo las lonchas de manzana según se cortan para evitar que se oxiden.
3. Preparamos una masa de rebozar con harina de arroz, sal, levadura y cerveza. Debe quedar cremosa pero más bien líquida.
4. Al momento de tomar el postre, se pone abundante aceite en una sartén honda y cuando esté bien caliente se van mojando las rodajas de manzana en la masa y echando en el aceite hasta que se inflen como balones y



Se deja un rato sobre el fuego y luego se apaga para continuar su cocción al día siguiente hasta que tome el punto.

Si se va a envasar en frascos, éstos deben estar templados, limpios y secos. Envasar en caliente.

tomen color dorado. Se sacan, se escurren, se rocían con un hilo de arroyo y se adornan con unas semillas sésamo tostado.

Variantes del plato: Este arroyo es el mas puro que existe, pero era igualmente tradicional añadir el mosto de uvas otras frutas que variasen el perfume, por ejemplo queda muy aromático el de melón y muy original el de piñones, o en su defecto melocotones.

Libaciones:

Si usamos uvas de moscatel, como es lógico lo mas acertado es un vino de esa misma uva, a ser posible de Valencia y muy frío.



## CAÑAS RELLENAS DE NATA A LA MENTA FRESCA CON CHOCOLATE FUNDIDO



### INGREDIENTES

- 1 paquete de masa de hojaldre congelada
- 1/2 litro de nata para montar
- 12 hojas de menta fresca
- 1/4 Kg de chocolate de cobertura o Fondant

1098

### Preparación:

1. ¿Para que vamos a andarnos con tonterías?

Hacer un hojaldre es una tortura y hay que ser un especialista para conseguir lograr un resultado más digno que comprándolo en una confitería o incluso congelado, así que no voy a perder el tiempo contándoos bobadas de que si una vuelta sencilla y una doble.

Eso lo hacía mi abuela que murió hace más de treinta años y tenía dos cocineras, hoy hasta los grandes restaurantes la compran en un obrador.

2. Hasta si me apuran y si el confitero es de confianza se pueden comprar las cañas hechas, pero aquí ya es mas complicado porque suelen utilizar grasas no muy recomendables y es mejor freirlas en aceite de oliva.

Se estira la masa de hojaldre y se corta en tiras de dos dedos de ancho, después se cogen unos tubos de caña y se enrollan las tiras sobre ellos dejando un tamaño de cuatro dedos, luego se fríen en una sartén honda llena de aceite humeante y se ponen a escurrir; cuando estan templadas se sacan de las cañas y se ponen sobre papel absorbente.

3. Para la nata se cortan las hojas de menta en tiras muy finas, como hebras, y se ponen a macerar en la nata durante una hora, después se monta la nata batiéndola en un bol que esté dentro de otro con hielo.

4. En cuanto al chocolate se funde un poco de cobertura triturada en un poco de agua y se mantiene caliente al Bañomaria.

Terminación del plato:

Para que este postre esté realmente delicioso las cañas deben estar crujientes y desengrasadas, la nata muy fría y perfumada y el chocolate muy negro y muy caliente. Por eso hay que rellenar las cañas al momento de comerlas para que la nata esté en la nevera y el hojaldre en lugar seco y ventilado.

En cuanto al chocolate no tiene demasiado misterio pero eso sí, debe ser de muy calidad, en estos momentos hay en el mercado chocolates de importación con un 70% de cacao, estos son los ideales.



## CANASTITAS DE CHOCOLATE

**Ingredientes:**

20 pirotines  
200 gr. de chocolate amargo

**Para la cobertura:**

Frutas de estación  
crema chantilly aromatizada con Grand Marnier o menta verde

- **Comensales:** 10
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 5 mins
- **Tiempo total:** 25 mins

**Preparación:**

A baño María, deje que el chocolate se derrita lentamente.

Viértalo en los pirotines, esparciéndolo por el fondo y los bordes. Enfríe.

Rellene cada uno con las frutas o la crema elegidas. Otra opción es poner una pequeña base de crema, y las frutas picadas por encima.

## PONQUE DE FRESAS



Ingredientes:  
 6 huevos.  
 1 taza de azúcar.  
 3/4 taza de maizena.  
 1 taza de harina de trigo.  
 1 taza de crema de leche batida.  
 1 taza de mermelada de fresa o frambuesa.  
 1 cucharadita de polvo royal.

- **Comensales:** 8
- **Tiempo de preparación:** 15 mins
- **Tiempo de cocción:** 40 mins
- **Tiempo total:** 55 mins

### Preparación:

Precalentar el horno a 350o.F.

Batir los huevos hasta que estén espumosos. Agregar poco a poco el azúcar y seguir batiendo hasta que el volúmen de la mezcla se duplique.

Cernir la harina con la maizena y el polvo royal. Agregarla a la mezcla anterior.

Mezclar muy bien para que se integren todos los ingredientes.

Verter la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y llevarlo al horno a 350o F, durante 40 minutos o hasta que al introducirle un cuchillo éste salga limpio.

Desmoldarlo y dejarlo enfriar por 5 minutos en el molde. Cuando esté completamente frío cortarlo al través en dos partes.

En la mitad inferior extender la crema bien batida y encima esparcir la mermelada.

Cubrir con la otra mitad del ponqué.

Decorar con más mermelada y fresas cortadas en láminas.

Otra opción es decorarla con crema chantilly y fresas.

**TIP:** La crema chantilly se prepara batiendo crema de leche bien fría con un poco de azúcar pulverizada, hasta que el batido forme picos suaves.

Que la disfruten.



## POSTRE NAPOLEON



**Ingredientes:**

- 1 litro de leche
- 1 tarro de leche condensada
- 4 cucharadas de maizena
- 1 taco de galletas ducales
- 1 taza de crema de leche
- 3 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- Frutos rojos para decorar

- **Comensales:** 6
- **Tiempo de preparación:** 30 mins
- **Tiempo de cocción:** 30 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 0 mins

### Preparación:

Colocar la leche una olla para calentar.

Por otra parte en la licuadora colocar la leche condensada, la maizena y la mitad de la leche caliente, licuar y mezclar con el resto de la leche caliente, revolver y dejar espesar. Cuando ya haya espesado esta mezcla agregar la crema de leche.

En un molde cuadrado, colocar una capa de salsa de leche, 1 capa de galletas y así sucesivamente hasta que la última capa sea la salsa de leche.

Llevar a la nevera por unas 2 horas antes de servir.

Decorar con las claras de huevo a punto de nieve y con frutas.

## POSTRE QUESILLO



Ingredientes:

2 pocillos de leche

6 huevos

2 cucharaditas de maizena

2 latas grandes de leche condensada

1 poquito de esencia de vainilla

- **Comensales:** 12
- **Tiempo de preparación:** 20 mins
- **Tiempo de cocción:** 1 hours 0 mins
- **Tiempo total:** 1 hours 20 mins

Coloque en la licuadora los ingredientes y licue por un buen rato.

Aparte en una vasija coloque 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de agua pongala al fuego hasta formar un caramelo. cuando ya este el caramelo esparsalo en el fondo del molde, luego incorpore el contenido de la licuadora sobre el molde que tiene el caramelo. tape el molde y coloquelo a baño maria por espacio de 1 hora cuando empieze a hervir baje la temperatura.

Desmolde frio y disfrute este delicioso postre que es autentico de la region santandereana de colombia.



## POSTRE INDIO DE PISTACHOS



### INGREDIENTES

- 1 taza de arroz de grano corto, o sea redondo.
- 2 litros de leche entera, a ser posible natural, sin pasteurizar
- 100grs de pistachos
- 100 grs de almendras tostadas
- Azúcar, canela, limón, naranja.

1104

### Preparación:

1. En una olla antiadherente, pondremos todos los ingredientes, menos los pistachos y la almendra que habrá que molerlos y reservarlos. Del limón y la naranja solo usaremos una parte de la munda para que dé perfume, o sea de la parte de la piel que tiene color.
2. Este plato es fácil de hacer, pero es muy trabajoso porque desde el momento en que la leche rompe a hervir, hay que estar removiendo sin parar con una cuchara de madera hasta que termina de hacerse, y puede tardar una hora. A mitad de cocción, cuando los granos ya empiecen a estar blandos, se deben ir espachurrando con la cuchara según se va removiendo ya que al final no deben encontrarse enteros. Esto no es un arroz con leche, sino una crema.
3. Cuando ya veamos que está bien cremoso, se retira la ramita de canela y las mundas de fruta, se añaden las almendras y pistachos, y se remueve bien.
4. Antes de poner a enfriar, conviene repartirlo ya en los cuencos donde se vaya a tomar, porque luego es muy difícil de manipular ya que toma mucho más cuerpo. Debe reposar hasta estar frío y luego se mete en la nevera al menos un día.

Variantes del plato: En Turquía y en la antigua Persia se acostumbraba a perfumar este postre con unas gotas de agua de rosas de Ispahan o de azahar. También se suelen poner algunas frutas por encima, tales como lonchas finas de fresa, o granos de granada.

### Libaciones:

No es fácil combinar este plato ya que sus perfumes son tan sutiles como personales, quizás lo mejor sea un agua de limón o un sorbete, por ejemplo de apio.



## BOCADITOS DE QUESO CON MEMBRILLO AL SIROPE DE HIERBALUISA



### INGREDIENTES

3/4 de kilo de queso del país  
 1/2 kilo de dulce de membrillo auténtico  
 3 huevos  
 100 grs de harina  
 1/4 Kg de azúcar  
 1 limón  
 12 hojas de hierbaluisa

1105

### Preparación:

1. Preparación: se corta a cuchillo el queso procurando obtener trozos del mismo tamaño y grosor, que a ser posible debe ser bastante fino. Se cuentan los trozos obtenidos y se corta el membrillo procurando obtener la mitad de porciones que de queso. Si el número de porciones de queso es impar, pues la cocinera se come el que sobra y en paz.
2. Se preparan los bocaditos poniendo una loncha de membrillo entre dos de queso, se aplasta un poco para que se peguen y se pasan por harina.
3. Al momento de freir se pone una sartén de asas con abundante aceite muy caliente y se van cogiendo los bocaditos y pasándolos por un plato sopero donde estarán los huevos batidos, cuando estén bien embadurnados de huevo se pasan a la sartén y se frien hasta que tomen un bello color dorado, luego se ponen a escurrir en una servilleta de papel. Hay quien los empana, a mi me parece muy basto.
4. Para el sirope se pone el azúcar en una sartén y se calienta hasta que se funda procurando retirarlo antes de que tome mucho color, entonces se añade una copita de orujo y el zumo de medio limón, en este orden, luego se lleva al fuego para que se disuelva bien el caramelo y cuando esté bien líquido se ponen las hojas de hierba luisa, ya fuera del fuego. Se deja reposar y ya está listo.

Terminación del plato: Los bocaditos deben llegar calientes a la mesa para que el queso esté un poco fundido, pero como conservan muy bien el calor tampoco hay prisa. Hay quien es partidario de ponerles canela molida, yo creo que con sirope tienen bastante pero es cierto que tampoco es incompatible aunque si nadie lo pide es mejor no poner el frasco en la mesa para evitar tentaciones



## FLORES DE ACACIA CON MIEL DE AZAHAR



### INGREDIENTES

20 racimos de flores de acacia  
1 litro de leche  
1 cerveza tipo Amstel  
100grs de miel de azahar  
2 huevos

1106

### Preparación:

1. Colocamos las flores en una fuente con leche y dejamos que se emborrachen durante un par de horas en la nevera.
2. La miel debe estar algo líquida, lo que se consigue calentándola, pero también se puede licuar un poco más añadiéndole un poco de agua de azahar, o un poco de aguaridente de orujo. Conviene probar la mezcla porque son sabores muy peculiares que no siempre gustan.
3. En un bol preparamos la pasta de los buñuelos mezclando dos cucharadas de harina con medio vasito de leche, una pizca de sal y un poco de mantequilla fundida. Cuando obtengamos una masa bien lisa, añadimos la cerveza poco a poco hasta lograr una crema ligera, algo líquida pero untuosa. Levantamos las claras de huevo y las unimos a la crema.
4. Al momento de servir se escurren bien las flores, se espolvorean con un poco de azúcar candi, se sumergen en la masa y se van friendo en abundante aceite bien caliente. Cuando empiezan a dorar, se sacan, se escurren bien sobre papael absorbente, y antes de que se enfríen se sacan sobre una bandeja en cuyo fondo habremos hecho una filigrana con la miel.

Variantes del plato: También se pueden rociar con la miel por encima, pero es muy importante que la masa llegue a la boca bien crujiente, de modo que es mejor hacerlo así, y luego que cada uno se sirva mas miel a su gusto.



## MERMELADA DE NARANJAS, POMELOS Y MANZANAS



909

### INGREDIENTES

2kg de naranjas  
 1200kg de azúcar  
 2 pomelos  
 2 manzanas

### PREPARACIÓN

Las cantidad de azúcar es aproximada, ya que una vez preparada la fruta se debe pesar y luego, de acuerdo a su peso se le agrega la cantidad de azúcar.

Pelar las naranjas, y los pomelos tratando de sacar la cáscara junto con la parte blanca. Cortar las frutas a la mitad y exprimirlas extrayendo su jugo y quitando las semilla.

Reservar el jugo.

Cortar cada mitad de fruta en tiras finas.

Pelar las manzanas, quitarles las semillas y cortarlas en cubos chicos.

Pesar las manzanas junto con el jugo de las frutas y las naranjas y pomelos cortados en tiras. Calcular 600grs de azúcar por cada quilo de fruta.

Colocarlas en una cacerola intercalando una capa de fruta y una de azúcar.

Dejarlas reposar una o dos hora antes de comenzar su cocción.

Luego llevar a fuego moderado, revolviendo cada tanto.

Dejar cocinar un rato y luego apagar el fuego y dejar hasta el día siguiente.

Al otro día continuar su cocción, revolviendo más seguido a medida que va tomando su punto.

Envasar en caliente en frascos bien limpios y secos, previamente templados



## GRATEN DE HIGOS AL RON AÑEJO



### INGREDIENTES

12 higos frescos

4 huevos

100 grs de azúcar

2 vasos de ron añejo

1/4 litro de nata líquida

\* El ron que sobra de la maceración se lo puede beber la cocinera o si es generosa, pues repartirlo entre los comensales en chupitos fríos porque está delicioso.

1107

### Preparación:

1. Preparación: El día antes se ponen los higos limpios, pelados y partidos al centro a macerar en el ron, aunque no conviene pelarlos con demasiado esmero porque los higos en esta época tienen una piel muy fina y deliciosa.
2. Se prepara una salsa sabayón poniendo en el vaso de la Turmix las yemas de huevo con el azúcar y se bate a velocidad mínima hasta que quede como una pomada, entoces, sin parar de mover, se añaden tres cucharadas del ron de maceración de los higos y cuando se vea que está perfectamente homogénea, se añade la nata y se sigue batiendo hasta que quede bien ligado todo.
3. En un cazo metido al baño María se vierte este batido y se sigue removiendo al calor hasta que veamos que empieza a tomar cierta consistencia cremosa, se apaga el fuego y se reserva.
4. En cada plato se colocan seis mitades de higo con la parte abierta hacia arriba y en el momento de servir se rocían con la salsa sabayón por encima y se gratinan en el horno a tope de potencia o si se dispone de una gratinadora aun mejor.

Terminación del plato: Ya está listo pero conviene recomendar que debajo de cada plato de postre se debe poner uno trinchero porque después del golpe de horno, no sería nada raro que algún despistado, intentando colocarse el plato a su gusto, se achicharrase un dedo en el intento.

Guarniciones: No me atrevo a recomendar ninguna guarnición porque ni las socorridas hojas de menta sirven con este plato, si acaso a guisa de adorno se podría rociar la superficie con un picadillo de avellanas tostadas o de pistachos, pero mejor probar antes la combinación porque puede no gustar.



## HOJALDRE DE MANZANA



1109

### Preparación:

Empecemos por preparar un agua acidulada, es decir una olla con un litro de agua y el zumo de dos limones, en ella sumergiremos las lonchas de manzana para evitar que se oxiden y lograr que conserven el color blanco y el sabor ácido.

Con un descorazonador les quitamos el tronco y sin pelar, las partimos al medio una y otra vez hasta dividir las en dieciseis lonchas mas o menos regulares que sumergimos rápidamente en el agua de limón.

A continuación untamos con mantequilla la bandeja del horno.

Sobre una superficie fría, a ser posible marmol, extendemos con un rodillo o con una botella la masa de hojaldre; conviene poner un poco de harina sobre la mesa de trabajo y espolvorear también el rodillo.

Colocamos la masa sobre la bandeja procurando que la cubra por completo y a continuación de barniza con clara de huevo batida.

Encima repartimos las lonchas de manzana procurando hacer como si fuesen las escamas de un pez, así cuando se doren resultarán mas apetecibles.

Así simplemente se puede ya hornear y si las manzanas son de buena calidad el postre estará muy rico y bajo en calorías.

Para que resulte más sabroso, se reparten algunas virutas de mantequilla sobre la fruta y luego se espolvorea de azucar.

No hace falta seguir las instrucciones que indica la caja del hojaldre ya que cuando se vea que este está bien doradito, esa es la señal de que el postre está listo, lo que si conviene es precalentar bien el horno a unos 250°C para suba un poco la masa y resulte crujiente.

Al sacarlo de horno se puede barnizar toda la superficie con un poco de mermelada de albaricoque que no distorsiona nada el sabor y queda muy bien.



## MANZANAS MACERADAS EN CALVADOS



### INGREDIENTES

2 manzanas de sidra, o al menos que sean ácidas y del país.  
1/2 kilo de masa de hojaldre.  
Mantequilla.

### Preparación:

1. Descorazonamos las manzanas y las cortamos en rodajas finas. Según se vayan cortando se deben poner en una fuente con el aguardiente para que este las cubra y no se oxiden. Deben macerar toda la noche para que el almidón chupe al alcohol.
2. Al momento de comer, se extiende la masa de hojaldre sobre la placa del horno previamente untada de mantequilla. Me refiero a un horno muy grande, de lo contrario habrá que hacerlo en dos tandas porque la capa debe ser muy fina, lo mas posible. Una vez extendida, se reparten las lonchas de manzana escurridas y se espolvorean de azúcar. Sobre cada una de ellas se pone una viruta de mantequilla y se mete a horno fuerte, a unos 200°C.
3. La masa no levantará mucho, pero debe hacerse bien para quedar hojaldrada. Cuando em piece a tostarse peligrosamente por los bordes, se saca y se barniza la superficie con un pincel que mojamos en la confitura de albaricoques. Se sirve templada, antes de que pierda la textura crujiente del hojaldre.

Variantes del plato: Una opción es hacer tartitas individuales, quedan mas monas pero lo realmente divertido es poner en la mesa una hoja gigante de hojaldre cortada en porciones que parece que no se va a terminar nunca, pero que como es tan fina y ligera, desaparece en un santiamén.

Libaciones: Moscatel de Alejandría muy frío, pero si hemos comido con un buen tinto Gran Reserva, no merece la pena cambiar, funciona a la perfección.



## ANIMAS DEL PURGATORIO O NATILLAS DE REMOLACHA CON ISLA PERDIDA

**INGREDIENTES**

- 1 litro de leche cruda
- 8 yemas de huevo
- 150 grs de azúcar
- 1 limón
- 1 remolacha dulce (morada) cocida

1112

**Preparación:**

1. Se pueden preparar natillas usando harina de repostería o maicena y conseguir un postre realmente rico, sin embargo y considerando que Galicia debería haber buena leche, aunque nuestros políticos justifiquen y legitimen que se importe de Francia para venderla con nombre gallego, pues la receta que voy a dar es la más fina, la más sabrosa, la más auténtica, aunque también la más puñetera.

Antes de empezar a preparar las natillas se coge la remolacha cocida y se pasa la licuadora o por un chino y luego por un colador para extraer su jugo que se reserva.

2. En una cazuela esmaltada se pone a hervir la leche como manda el rito antiguo, tres veces, como la santísima Trinidad, y si gusta, con una monda del limón y una ramita de canela, que no es pecado porque lo hacen hasta las monjas de clausura.

3. En un bol de cristal se baten las yemas con el azúcar y se va añadiendo la leche removiendo con un agitador de varillas sin parar para que se mezcle todo bien, luego se añade el jugo de la remolacha que lo teñirá todo de morado, amén.

4. En ese mismo bol de cristal se lleva la mezcla a calentar al Baño María (¿Van ya entendiendo lo del nombrecito?) y sin dejar de remover se van calentando hasta que se vea que empiezan a tomar consistencia de crema, entonces se retiran del Baño María, Dios te salve, y se reparten en cuencos individuales donde se dejará reposar y luego enfriar en la nevera.



### Terminación del plato:

Con las claras que ha sobrado, basta con un par de ellas, se prepara un meregue duro, para ello podremos unas gotas de limón que dan un delicioso perfume, las levantamos a punto de nieve consistente, se añade un poco de azúcar sin dejar de batir, y sobre la bandeja de horno untada de mantequilla se ponen unos moños de esta espuma, se meten a calentar y antes de que empiecen a dorarse se retiran y se dejan enfriar.

En cada cuenco de natillas se pone una de estas moñas e incluso se puede acompañar con un bizcochito de soletilla y para los menos creyentes y a los que les guste, se puede espolvorear con canela, yo no lo recomiendo porque desvirtúa algo del sabor natural de la natilla y como dicen que es afrodisíaca, pues vaya usted a saber si no es pecado.

1113

### Guarniciones:

Tres Padrenuestros y dos Avemarías, y si hay alguien con buena voz, se ponen los cuencos en fila, se canta una saeta y ya parece una procesión del barrio de Los Remedios.

## CORAZÓN DE REQUESÓN CON ARANDANOS



### INGREDIENTES

Compra para 4 personas y un canario

- 300 grs de requesón
- 2 yogures
- 1 limón
- mermelada de arandanos

1114

### Preparación:

El procedimiento es muy sencillo ya que basta el queso con el yogur, el zumo del limón, y un poco de azúcar (al nuestro gusto)

Luego levantamos las claras a punto de nieve, y las incorporamos a la mezcla anterior, homogeneizamos bien, y colocamos en los moldes que previamente habremos forrado interiormente con una tela fina.

Así debe reposar toda la noche para escurrir bien y consolidarse.

Para servir, diluimos la mermelada con un poco de kirch, y napamos los platos.

Encima volcamos los corazones, y adornamos con unas hojas de menta, y si es posible con frutos frescos.



## LECHE FRITA CON ALMIBAR DE CURRY Y PISTACHOS



### INGREDIENTES

1/2 litro de leche entera  
3 cucharadas de maizena  
azúcar  
canela en rama y limón  
2 huevos y harina de trigo para el rebozado

1115

### Preparación:

1. Se pone la harina en un bol bien mezclada con el azúcar y se le va añadiendo la leche hasta hacer una masa líquida homogénea, entonces se ponen unas cortezas de limón y una ramita de canela.
2. Se lleva al fuego sin dejar de remover hasta que rompe a hervir, entonces se baja el fuego al mínimo y se deja cocer otros diez minutos sin dejar de remover, entonces se vierte en una fuente cuadrada y se deja enfriar para que se cuaje.
3. Cuando esté fría, incluso se puede meter en la nevera, se corta en cuadrados, estos se rebozan en huevo batido, se pasan por harina y se frien en una sartén honda con abundante aceite bien caliente, según van tomando color se sacan y se ponen a escurrir.
4. Para hacer el almibar podremos 100 grs de azúcar a calentar lentamente hasta que se funda pero sin dejar que tome casi color, para ello tendremos a nuestro lado un poco de agua de azahar con la que salpicaremos el caramelo que se vaya formando, cuando esté ya derretida podremos un chorrito de vino blanco para que quede bien disuelto formando un almibar y entonces se añade media cucharada de curry de Madrás y los pistachos limpios, sin cáscara ni piel.

Hay que remover un buen rato hasta que el curry quede completamente disuelto, incluso es conveniente que hierva un rato para que desarrolle todo su sabor.

Terminación del plato: En cada plato se colocan tres cuadraditos de leche frita y por encima de ellos se reparten los pistachos y un hilo de almibar pero sin cubrirlos, simplemente haciendo una pequeña filigrana ya que puede resultar muy fuerte para algunos paladares y además llegaría a encubrir el sabor de la propia leche frita.

Guarniciones:

Un picadillo de hierba luisa o de hierba limón podría resultar vistoso y agradable pero lo más apropiado, además de este picadillo, podrían ser unas tejas de vino (ver receta en los postres de otoño).



## MERMELADA DE PERAS



910

### INGREDIENTES

2 y 1/2kg de peras bien sanas y no demasiado maduras  
4 tazas de azúcar ( 800 gramos )  
1 taza de agua ( 250cc. )  
1 taza de vino blanco seco ( 250cc. )  
2 limones

### PREPARACIÓN

Lavar las peras, secarlas y pelarlas.

Sacarles las semillas y cortarlas en trozos pequeños. Rociarlas con el jugo de un limón.

Colocar las peras en una cacerola junto con el azúcar, mezclar bien y dejar unas horas en reposo.

Luego agregar el agua, el vino blanco y la cáscara de un limón.

Cocinar durante 30 minutos con la cacerola destapada a fuego moderado.

Apagar el fuego y dejar hasta el día siguiente para completar su punto.

Al otro día continuar su cocimiento a fuego suave, y revolviendo constantemente con cuchara de madera, para evitar que se pegue, hasta que las peras estén deshechas y la mermelada tenga un aspecto cristalino. Retirar del fuego, quitar la cáscara de limón y envasar en caliente.

## TORRIJAS DE CUARESMA



### INGREDIENTES

8 rebanadas de pan duro o de brioche.  
 2 huevos.  
 1/2 l. de vino blanco.  
 1/2 l. de leche.  
 7 cucharadas de azúcar.  
 canela y aceite.

### Preparación:

Remojamos las rebanadas de pan en leche tibia durante un par de horas.

Se pasan por huevo batido y se fríen en una sartén con abundante aceite bien caliente.

Las sacaremos cuando estén doradas.

Las vamos depositando en una cazuela con el azúcar, una rama de canela, el vino y un chorro de agua para no hacer tan fuerte el almíbar.

Dejamos cocer a fuego medio durante 10 minutos.

Pueden tomarse tanto frías como en caliente.

También pueden presentarse directamente después de freír, y bañarlas en el almíbar, miel, o vino blanco, según el gusto de cada cual.

En ese caso, conviene espolvorearlas con una mezcla de azúcar y canela en polvo.



## COMPOTA DE HIGOS Y NUECES



### INGREDIENTES

1/2 kilo de higos frescos  
 100 grs de nueces del país (pesadas ya sin cáscara)  
 1 litro de vino de uva moscatel.  
 Limón, naranja, canela y hierba buena.

1118

### Preparación:

1. Es preceptivo dejar las frutas en agua fría toda la noche a la intemperie. No se porqué, pero en todas esas recetas lo dice y yo obedezco.
2. Las nueces se rompen y se escaldan para poder ser peladas. Luego se pican fino y se ponen ya en la olla con los higos cortados o desmigados. Se cubren con vino de moscatel, las mondas de la naranja y el limón, una ramita de canela, la menta muy picada, y se pone al fuego. Debe cocer lentamente durante una hora, hasta que se vea que el caldo está como un jarabe.
3. En ese momento hay que retirar los aromatizantes (canela y pieles) y corregir de dulzor. Eso ya va en gustos. Lo tradicional es que esté como la miel, pero se puede aligerar con zumo de limón o añadiendo un poco de ron o brandy seco.
4. En caliente se pone en copas de postre y se deja enfriar a temperatura ambiente en lugar fresco.

Al momento de servir se puede adornar con algún fruto seco picado por encima o con algunas hojas de menta fresca. Cuenten con que estará muy consistente, mas que una mermelada.

Variantes del plato: Ni que decir tiene que estas compotas se pueden hacer con cualquier tipo de frutas. En Vizcaya es tradicional hacer estos postres para la cena de nochebuena y fin de año, pero poniendo vino tinto y varias frutas, melocotones, ciruelas, higos, naranja, etc.



## HAROSET



1119

### Preparación:

Lo mas latoso de esta receta es picar a cuchillo todos los ingredientes, sobre todo los frutos secos, así que podemos recurrir a la Turmix, aunque la priera vez conviene hacerlo a mano para ver el aspecto del plato que no debe nunca ser el de una papilla para bebés.

Empezamos por rehidratar las pasas poniendolas a calentar en el vino dulce.

Mientras deshuesamos los dátiles, los picamos fino y reservamos en un bol grande (lo suyo sería un gran mortero de tres o cuatro litros para majar todo junto, pero ya no son frecuentes en las casas).

Hacemos lo mismo con la manzana y la incorporamos al picadillo anterior.

En la batidora molemos nueces, avellanas y pasas, procurando obtener un tamaño homoganeo, del calibre de un guisante.

Unimos todo, lo regamos con el zumo de las dos naranjas y añadimos las especias aromatizantes.



A partir de aquí podemos optar por dos variantes, una en frío y otra en caliente.

Para la primera se deja macerar el plato durante toda la noche, y al día siguiente se retiran las ramas de canela y cilantro, y remueve todo bien con una cuchara de madera.

En caliente es mas rápido, basta con dar un hervor, y dejar reposar hasta que enfríe.

### Presentación

En la cena del Seder lo tradicional es comer esta mezcla sobre hojas de lechugas amargas (se pueden usar endivias o escarola), pero como a los que no somos judíos la celebración de la huida de Egipto nos trae sin cuidado, pues la verdad es que esta presentación es bastante chorra.

Una alternativa muy agradable, aunque trabajosa, es usar esta masa para rellenar frixuelos, que a su vez flambeados con un poco de ron moreno, hacen un postre de campanillas.

También se puede usar para rellenar un brazo de gitana (me niego a hacer chistes fáciles), para lo que basta con extender una plancha de bizcocho, cubrirla ligeramente de harosset, enrollar y dejar afianzar un par de horas.

### Variaciones

Se pueden hacer mil variaciones cambiando simplemente los ingredientes, ya sean las frutas frescas (es muy frecuente ver harossets hechos con granada), ya las secas (también era clásico usar pistachos, almendras o piñones tostados).

Con los aromatizantes se pueden también cambiar los sabores, por ejemplo usando pétalos de rosa (conviene probarlos primero porque hay variedades de rosa inhodoras, insipidas y hasta excesivamente amargas), o de azahar (es una delicia pero hay que medir muy bien si usamos destilado).

Lo que sí debe llevar siempre es manzana, porque es la fruta de la ciencia



## MACEDONIA DE FRUTAS PASAS



### INGREDIENTES

1/2 kilo de frutas pasas combinadas: ciruelas, uvas, higos, orejones de albaricoque ...

1 litro vino tinto de Quiroga

azúcar, canela, naranja, limón y Cointreau

1121

### Preparación:

1. En una cazuela se ponen las frutas cubiertas con el vino y se dejan macerar durante una noche.

2. En esa misma cazuela y tal y como está, se ponen las pieles de la naranja y el limón (solo la parte naranja, es decir que no se pone la monda tal cual, si no que con un pelador o con un cuchillo fino muy afilado, se saca la parte superficial), se mete también una ramita de canela, tres o cuatro cucharadas grandes de azúcar (según los gustos puede presentarse más o menos dulce) y un chorrito de Cointreau o licor triple seco.

Se lleva la cazuela a ebullición y cuando empieza a hervir se baja el fuego para que siga cociendo lentamente y que las frutas no se destrocen.

Debe cocer bastante tiempo hasta que el vino se reduzca y tome un aspecto siruposo y las frutas estén bien blanditas, entonces se retira y se deja reposar.

Terminación del plato: Esta compota se puede tomar templada, a mi es como más me gusta, pero también se puede dejar enfriar con lo que llega a gelatinizar debido a la pectina que contienen las propias frutas.

Si se sirve caliente no cabe más presentación en unas copas bajas de champan o en boles de porcelana, esos de estilo chino son muy apropiados y si se dispone de algunos de barro, de esos de alfarería artesana, pues mejor.

En frío ya se pueden incluir adornos tales como la nata montada que acompaña de maravilla o incluso un poco de queso fresco, ya sea tipo Cebreiro o de esos blandos del



país que afortunadamente aun se consiguen de estraperlo y en secreto en algunos mercados populares

## TORTA MARAVILLA



### INGREDIENTES

1 bizcochuelo preparado 1 caja de postre instantáneo sabor a vainilla 2 tazas de ensalada de frutas 2 cucharadas de azúcar impalpable 1 vasito de marrasquino 2 cucharadas de dulce de leche coco seco rallado para espolvorear frutillas y moras para decorar

8 porciones

1123

### Preparación:

Cortar una tapa al bizcochuelo, ahuecarlo, desmigalar la parte extraída, colocarla en un bol, incorporar las frutas, el azúcar, el licor y mezclar. Preparar el postre de vainilla según las instrucciones del envase, entibiar, agregar a la preparación anterior y rellenar el bizcochuelo. Tapanlo, untar con el dulce de leche y espolvorear con el coco. Decorar con las frutillas y las moras formando una flor.



## HELADA VIGNAIOLA



### INGREDIENTES

18 galletas dulces secas molidas 50 g de manteca 3 cucharadas de azúcar molida 3 cucharadas de almendras o maní tostado picados 200 g de azúcar molida 75 g de harina 2 yemas 1/4 de l de leche 1/4 de l de jugo de naranja colado ralladura de cáscara de 1 naranja 100 g de crema de leche apenas batida 100 g de crema chantilly granos de uva blanca negras y rosadas para decorar

8 porciones

### Preparación:

Mezclar en un bol las galletitas con la manteca y el azúcar. Distribuir en un molde enmantecado y llevar a la heladera durante 1 hora. Colocar en una cacerola el azúcar, la harina, las yemas y llevar al fuego. Incorporar poco a poco, removiendo con un batidor, la leche, el jugo de naranja, hacer hervir y agregar la ralladura de cáscara de naranja. Una vez fría, añadir la crema, mezclar y verter sobre la galletitas. Decorar con las uvas y la crema chantilly. Llevar a la heladera hasta el momento de servir.



## SAVARIN A LA MACEDONIA

**INGREDIENTES**

225 g de azúcar molida 5 huevos 1 1/2 cucharada de aceite 1 cucharadita de esencia de vainilla 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón 300 g de harina leudante 6 cucharadas de leche 1/4 de l de almíbar de ananá 3 cucharadas de vino dulce 1 taza de mermelada de damasco 1/2 kg de macedonia de frutas y rodajas de ananá para decorar

8 porciones

1125

**Preparación:**

Colocar en un bol las yemas, el azúcar y batir hasta que tome punto crema. Agregar el aceite, la vainilla, el limón y, poco a poco, la harina en forma alternada con la leche. Añadir la claras batidas en punto de nieve en forma envolvente. Distribuir en un molde para savarin enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado durante 25 minutos, retirar, dejar entibiar, desmoldar y pinchar con una aguja. Humedecer con el almíbar mezclado con el vino. Enfriar y abrillantar con la mermelada. Colocar en centro la macedonia de frutas y decorar con medias rodajas de ananá.



## CHARLOTTE SUSINE



### INGREDIENTES

1 tapa de masa hojaldrada cuadrada 1 1/2 kg de manzanas 1 taza de frutas confitadas picadas 8 vainillas desmenuzadas 1 cucharadita de canela molida 100 g de nueces picadas mermelada de damasco o durazno para abrillantar cáscaras de frutas abrillantadas  
8 porciones

### Preparación:

Forrar con la masa un molde alto enmantecado. Rellenar con capas superpuestas de manzanas cortadas en rodajas, las frutas confitadas, las vainillas mezcladas con la canela y las nueces. Terminar con las manzanas. Llevar a horno moderado durante 10 minutos. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y abrillantar con la mermelada. Decorar con las cáscaras de frutas abrillantadas.



## MERMELADA DE UVA Y KIWI



911

### INGREDIENTES

1kg de uva sin semillas y sin hollejo  
600 gramos de kiwi  
1kg de azúcar  
jugo de un limón

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola los kiwis pelados y cortados en gajos y los granos de uva sin semillas y sin el hollejo.

Agregar el azúcar, revolver bien y dejar hasta el día siguiente para que se macere bien.

Luego se lleva al fuego y se deja hasta que comience a hervir.

Continuar su cocimiento a fuego lento revolviendo cada tanto para que no se pegue.

Agregar el jugo de limón y continuar cocinando hasta que espese y la preparación se note brillante.



## PRALINÉ FRUTAL



### INGREDIENTES

200 g de dátiles 200 g de ciruelas pasas tiernas 250 g de pasta de almendras colorantes vegetales a gusto esencia de frutas a gusto 1 clara 3 cucharadas de azúcar impalpable tamizada

6 porciones

1127

### Preparación:

Descarozar los dátiles y las ciruelas. Dar color a la pasta de almendras, agregar la esencia, la clara y el azúcar. Trabajar con las manos hasta integrar los ingredientes, tomar pequeñas porciones, dar forma ovalada y rellenar las frutas. Hacer unas marcas en forma diagonal y dejar secar hasta el día siguiente.

## BUÑUELOS DE FRUTILLAS



### INGREDIENTES

1/2 kg de frutillas no muy maduras sin el cabo 80 g de harina 30 g de manteca 1 huevo 1/2 l de leche 1 vasito de coñac 50 g de azúcar 1 clara batida en punto de nieve aceite para freír azúcar impalpable

### Preparación:

Colocar la harina en un bol, agregar la manteca blanda, el huevo, la leche y la mitad del coñac. Dejar reposar durante 1/2 hora. Macerar las frutillas con el coñac restante y el azúcar. En el momento de servir, añadir a la pasta la clara. Pasar una a una las frutillas por la preparación anterior y freírlas en aceite hasta dorar. Retirar con una espumadera, escurrir sobre papel absorbente y espolvorear con el azúcar impalpable.



## CHARLOTTE CON VAINILLAS



### INGREDIENTES

1/2 kg de frutas frescas peladas cortadas en trozos 1/2 litro de almíbar 150 g de frutillas 6 yemas 1 vaso de vino blanco seco 1/2 vaso de jugo de naranja 200 g de azúcar ralladura de la cáscara de 1 limón y 1 naranja vainillas

6 porciones

1129

### Preparación:

Hervir las frutas con el almíbar hasta tiernizar. Agregarles una vez escurridas y frías las frutillas. Distribuir en 6 copas y colocar alrededor las vainillas cortadas por el medio. Preparar un sabayón con las yemas, el vino, el jugo de naranja, el azúcar y las cáscaras ralladas. Batir en baño de María o sobre fuego lento hasta espesar.

## POLONESA DE FRUTILLAS



1130

### Preparación:

Superponer discos de merengue cocidos con crema chantilly o pastelera preparada en una cacerola mediana con 50 g de harina, 150 g de azúcar molida, 3 yemas y 1/2 l de leche. Cocinar hasta hervir y perfumar con esencia de vainilla. Decorar con la crema restante, frutillas y hojas de chocolate.



## BUÑUELOS CANELA



1131

4 porciones

**Preparación:** 45 minutos

**Cocción:** 10 minutos

### INGREDIENTES

200 g de harina 1 cucharadita de sal fina 2 huevos 2 cucharadas de aceite y cantidad adicional 10 g de levadura de cerveza 1/ 2 taza de leche tibia canela molida 1/ 2 taza de frutas confitadas picadas azúcar impalpable

Tamizar juntas la harina junto con la sal. Colocar en un bol y hacer en el centro un hueco. Incorporar las yemas, el aceite y la levadura previamente disuelta en leche. Mezclar con un batidor primero los ingredientes del centro y luego la harina hasta que no se formen grumos. Dejar reposar la pasta durante 1/ 2 hora.

Incorporar luego 1 cucharadita de canelas y las frutas. Batir las 2 claras en punto de nieve agregando una pizca de sal fina y añadir la pasta anterior mezclando en forma envolvente pero sin batir. Calentar abundante aceite en una cacerola y dejar caer por cucharadas colmadas la pasta con frutas. Cocinar los buñuelos de ambos lados dándolos vuelta con una espumadera. Retirarlos y colocarlos en un colador con un papel de cocina para escurrir el excedente de aceite y colocarlos en una fuente. Espolvorearlos con abundante azúcar impalpable tamizada mezclada con canela molida



## SENCILLOS HOJALDRES DE CREMA



1132

### Ingredientes:

2 plátanos  
1 puñado de frambuesas o grosellas  
300 gramos de hojaldre  
1 puñado de pasas de corinto  
Natillas para acompañar  
1 huevo batido  
300 gramos de crema pastelera

### Preparación:

Estira el hojaldre y córtalo en dos láminas iguales, de forma rectangular. Coloca una de ellas en una placa de horno y pon la crema pastelera en el centro, esparciéndola. Añade luego las pasas, que habrás puesto en remojo en vino dulce, las frambuesas o grosellas y los plátanos pelados y troceados. Tapa con la otra lámina de hojaldre y sella los bordes con un tenedor. Puedes decorarlo con trocitos de hojaldre. Untalo con huevo batido y hornea a 170 grados durante 20 minutos.



## TORTILLA CON ROQUEFORT PARA SALIR DEL APURO



### Los ingredientes:

12 huevos  
200 gr. de queso roquefort  
4 cucharadas de leche  
manteca  
sal y pimienta

1133

Una **tortilla** siempre se puede realizar para salir de un apuro, es una **comida** que es muy nutritiva y sabrosa.

### La preparación:

Cortar en trozos el queso y ponerlo en un bol con dos cucharadas de leche a baño maría hasta que se funda. Batir los huevos, agregar el resto de la leche y salpimentar. Calentar la sartén con algunos trocitos de manteca, echarle los huevos y verter el queso.

Cuando todo se haya amalgamado, terminar la cocción de la tortilla, y a disfrutar, sola o para acompañar un plato.

## RICOS Y SENCILLOS MERENGUES

**Ingredientes:**

- 3 claras
- 1 taza y media de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de jugo de limón

1134

**Preparación:**

Batir las claras (con batidor eléctrico), ir agregando el azúcar en forma de lluvia, sin para de batir agregar la sal y el limón, seguir batiendo hasta que al dar vuelta el recipiente no se caiga la preparación (eso es muy importante). Apenas terminan de batir colocarlos en una fuente con papel manteca solamente (si la fuente tiene agujeritos mejor). Cocinar a horno muuuuuy bajito, a unos 210° F en las cocinas eléctricas. El tiempo es de mas o menos hora a hora y media, y mucho cuidado por que no deben dorar.



## TRUFAS DE CREMA DE CASTAÑAS A LA VAINILLA



1135

### Ingredientes:

150g de crema de castañas a la vainilla  
60g de mantequilla  
100g de chocolate  
100g de cacao en polvo para rebozar las trufas

### Preparación:

1. Derretir el chocolate en el microondas a potencia baja o a baño maría.
2. Luego añadir al chocolate la mantequilla y el cacao en polvo, y formar una mezcla homogénea.
3. Añadir la crema de castañas a la vainilla y mezclar.
4. Llevar a la heladera por 3 horas.
5. Retirarlas, hacer bolitas, y pasarlas por el cacao en polvo.



## BISCUIT GLASÉ DE TURRÓN



1136

### Ingredientes:

100 g de turrón de jijona (blando)  
4 yemas de yema de huevo  
1,1/2 taza de nata líquida  
200 g de azúcar  
1/2 taza de agua  
200 g de chocolate fondant  
6 guindas en almíbar

### Preparación:

Preparar un almíbar con el agua y 100 grs. de azúcar en un cazo, hasta que esté a punto de hebra floja.

Batir el turrón con las yemas, con la batidora o en el robot de cocina, hasta conseguir una mezcla homogénea. Verter el almíbar poco a poco, sin dejar de batir.

Montar la nata con el resto del azúcar y mezclar con el preparado anterior, con movimientos envolventes para que la nata no se baje. Engrasar moldes individuales y llenar con el preparado. Dejar en el congelador para que cuajen.

Fundir el chocolate al baño maría o en el microondas, y cubrir el fondo de los platos. Desmoldar los biscuits, colocarlos en los platos y adornar con las guindas.



## DULCE DE ZAPALLO



912

### Ingredientes:

- 1 zapallo mediano
- 1 litro de leche
- 3 rajitas de canela
- 1 libra de panela
- 1 cucharadas de esencia de vainilla

### Preparación:

Se cocina el zapallo pelado y se lo pone a hervir, con la leche, la canela y la panela. Cuando ya está cocinado se lo maja y se lo vuelve a poner al fuego para que esta masa se espese moviendo constantemente para que no se pegue, luego se le añade la vainilla y ya está listo el dulce.

También si desea, se corta los pedazos de zapallo y se los pone a cocinar con su concha, cuando ya está blando, se le pone la panela, canela, vainilla, dejando que se haga una miel espesa, luego le añade un poco de leche que hierva un poco, y está un postre muy delicioso, para servir en platos dulceros con un pedazo de queso.

## MERENGUE FRANCÉS



1137

### Ingredientes:

4 claras  
250 grs. de azúcar blanca  
1 cucharadita de maicena  
1 pizca de sal

### Preparación:

Colocar las claras en un tazón o bowl, batirlas a punto de nieve, junto con el azúcar y la pizca de sal de preferencia hacerlo con batidora eléctrica, luego agregarle la cucharadita de maicena, hacerlo con espátula en forma envolvente.

Colocar la preparación en una manga con boquilla redonda grande.

En una placa colocar papel manteca y hacer los discos para merengados, suspiros y nidos.

Llevar a un horno frío a 100°C, hasta que esté seco el merengue.

### Tips:

Al merengue francés se le puede incorporar pecanas, nueces o almendras picadas.

También le puedes dar color con colorante para repostería, o con cacao.

Para que sepas que el merengue está a punto, debes levantar las varillas del batidor y debe formar picos.



## LECHE FRITA



1138

### Ingredientes:

9 cucharadas de harina (dos de ellas de maicena)  
 2 vasos de leche  
 2 huevos  
 4 cucharadas de azúcar glass  
 5 cucharadas de azúcar  
 ½ corteza de limón  
 1 palito de canela y canela en polvo para decorar  
 ¼ litro o más de aceite.

### Preparación:

Disolvemos seis cucharadas de harina en la leche fría y, una vez disuelta, le añadimos el azúcar normal, la canela y la corteza de limón. Ponemos el recipiente sobre el fuego y movemos sin cesar para que al hervir se espese pero no se formen grumos.

Una vez hecha, extendemos la masa en una fuente para que se enfríe de manera que su grosor no supere 2 cm. Ya fría, la cortamos en cuadrados que pasamos por las tres cucharadas de harina restantes y por los huevos, muy batidos.

Freímos los cuadrados de leche en el aceite muy caliente, por los dos lados, hasta que tomen un color tostado. Serviremos la leche frita, caliente o fría, y cubierta por el azúcar fino.

De esta manera ya estarían listas, pero para los más "atrevidos" las aconsejo flambeadas con un buen licor, le dan un toque especial.

## FRIXUELO DE MANZANA. COSAS QUE NO SE DEBEN OLVIDAR



1139

### Ingredientes:

#### Para la masa:

1/4 l. leche  
50 gr. harina  
2 ud. huevo  
25 gr. mantequilla  
½ cucharadita levadura en polvo  
Azúcar

#### Para el relleno

1/2 kg. manzana  
100gr. azúcar  
1/2 copa aguardiente de manzana

### Preparación:

#### Para la masa

Mezclamos todos los ingredientes excepto el azúcar y los batimos bien hasta obtener una mezcla homogénea.

En una sartén que no se pegue, echamos unas gotas de aceite o la frotamos con un poco de tocino. Cuando esté caliente, echamos un poco de la masa repartiéndola bien por la sartén procurando que nos quede la oblea fina. Se da la vuelta y se hace por el otro lado. Se van apilando unas encima de otras espolvoreándolas de azúcar cada vez que se incorpora una al montón.

#### Para el relleno

Ponemos las manzanas peladas y troceadas con el azúcar en un recipiente al fuego para hacer la compota y a media cocción le añadimos el aguardiente. Con ello rellenamos los frixuelos y los servimos templados



## BARQUILLO CON FRESAS AL VINAGRE DE MÓDENA Y ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO



1140

### Ingredientes:

#### Para el barquillo:

- 50 gr. de mantequilla derretida
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de clara de huevo
- 50 gr. de azúcar

#### Para las fresas:

- 1000 gr. fresas
- 200 gr. de azúcar
- 20 ml. de crema de vinagre balsámico de Módena

#### Para el polvo de palomitas:

- 100 gr. de palomitas dulces

#### Para la espuma de chocolate blanco:

- 125 gr. de leche condensada
- 125 gr. de leche
- 75 gr. de nata
- 150 gr. de cobertura
- 3 gr. de hojas de gelatina
- 2 cargas de gas

### Preparación:

**Para el barquillo:**

Mezclar todos los ingredientes en la trituradora o Thermomix hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa con un rodillo y cortarla en ocho rectángulos finos de unos 2×10 cm que colocamos en una bandeja de horno: introducirla en el horno a 150 °C unos cinco minutos hasta que cojan un poco de color. Retirar del horno y con la ayuda de un palo de madera, enrollar la masa formando los barquillos.

**Para las fresas:**

Lavar y cortar las fresas en forma de espiral y reservar. Triturar la parte sobrante de las fresas hasta hacer un puré; colar y añadir el azúcar y la crema de vinagre balsámico. Poner la mezcla al fuego lento en un cazo unos dos minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar hasta que la temperatura llegue a 30 °C; añadir los espirales de fresa y dejar macerar durante unos 30 minutos.

1141

**Para el polvo de palomitas:**

Pasar por la trituradora las palomitas hasta que tengan textura de polvo.

**Para la espuma de chocolate blanco:**

Juntar la leche, la leche condensada y la nata y poner al fuego en un cazo. Cuando esté a punto de hervir, añadir la gelatina previamente remojada en agua fría y escurrida, dándole un hervor. Retirar y añadir la cobertura blanca, mezclando todo bien. Poner la mezcla en un sifón con dos cargas de gas y reservar en el frigorífico hasta su uso.

**Presentación:**

En el centro de cada plato, poner una porción de los espirales de fresa escurridos; detrás, sacar del sifón una quenelle de espuma de chocolate blanco y, encima una cucharadita de polvo de palomitas. En la parte delantera, poner una bola de helado de merengue. Rociar las fresas con un poco del líquido de maceración y, por último, colocar dos barquillos en forma de aspa.

Se puede servir con una porción de helado de nata (opcional).



## RECETA PARA ACOMPAÑAR EL TE



1142

### Los ingredientes:

200 gr. de harina  
160 gr. de azúcar  
4 yemas  
5 claras batidas a nieve  
1 cdita. de esencia de vainilla  
ralladura de limón  
50 gr. de piñones

### Preparación:

Batir las yemas con el azúcar hasta que quede una preparación bien cremosa. Tamizar la harina sobre las yemas y mezclar bien sin dejar batir. Incorporar las claras con suavidad para que no se bajen.

Colocar la masa en una manga de pastelería con boquilla lisa y formar palitos separado sobre un papel enmantecado. Agregar los piñones presionándolos un poco para que se adhieran a la masa y hornear hasta que queden ligeramente dorados.

Es el momento de añadir la mantequilla y el licor, volver a mezclar bien. Ahora añadir el chocolate derretido a baño María. Poco a poco

## PAN A LA PIZZAIOLA



1143

### Ingredientes:

*12 rodajas de pan flauta 12 fetas finas de mozzarella 12 rodajas finas de tomate perita sal pimienta 12 hojas de albahaca fresca 3 cucharadas de aceite 1 cucharada de vinagre 1 diente de ajo muy picado 1/2 cucharada de perejil picado*

### Preparación:

Distribuir sobre el pan la mozzarella y el tomate. Salpimentar y distribuir las hojas de albahaca. Batir en un bol el aceite junto con el vinagre, el ajo y el perejil. Unos minutos antes de servir, bañar los tomates. Distribuir en una fuente y decorar con ramos de perejil.



## PIZZETAS



1144

### Ingredientes:

*1/ 4 kg de cebollas sal pimienta nuez moscada 50 g de margarina 1/ 2 taza de queso rallado 150 g de harina leudante 2 huevos 1/ 2 taza de leche 200 g de aceitunas verdes o rellenas con morrón*

### Preparación:

Pelar las cebollas, cortarlas en rodajas finas, condimentar con la sal, la pimienta, la nuez moscada y pizca de azúcar. Rehogarlas en una sartén con la margarina sin permitir que tomen color. Escurrirlas, colocarlas en un bol, añadir el queso, la leche, los huevos y, poco a poco, la harina. Mezclar bien y distribuir en pizzeras individuales previamente aceitadas. Distribuir la pasta de forma que quede bien fina y llevar al horno hasta dorar. Unos segundos antes de retirarlas decorar con las aceitunas. Servir tibias.

## TRUFAS DE CHOCOLATE AL RON



### Ingredientes

100 gr. de chocolate negro  
 100 gr. de bizcocho  
 100 gr. de almendras y nueces trituradas  
 50 gr. de azúcar glas tamizado  
 50 gr. de Vermicelli Granillo de Chocolate El Rey  
 15 gr. de cacao en polvo  
 3 cucharadas de Ron Añejo

**2 cucharadas de mermelada.**

### Preparación:

Poner el ron y el chocolate en una cacerola al baño María removiendo constantemente hasta que el chocolate se haya fundido.

Desmenuzaremos seguidamente el bizcocho y lo mezclaremos con las almendras molidas. Le añadimos el chocolate derretido junto al azúcar, mezclándolo todo bien.

Amasar la mezcla resultante sobre una superficie enharinada hasta que quede suave.

Haremos unas bolitas que mojaremos en la mermelada y seguidamente en el cacao mezclándolo con los vermicellis de chocolate.

Luego pondremos las trufas en una bandeja y las meteremos en el refrigerador para que tengan consistencia. Serviremos en la misma bandeja.



## CANUTILLOS



### Ingredientes masa:

250 g. de harina  
Una cucharada de azúcar  
1/2 dl. de aceite  
1/2 dl. de vino blanco  
2 cucharadas de anís

**2 cucharadas de vino blanco.**

### Ingredientes crema:

1/2 litro de leche  
150 g. de azúcar  
4 yemas  
30 g. de harina

**Un poco de vainilla**

### Preparación de la masa:

Sobre el mármol se pone la harina tamizada formando un círculo. En el centro se pone el azúcar, el aceite, 1/2 dl. de vino blanco y el anís. Se mezcla con la mano disolviendo bien el azúcar. Se va incorporando la harina poco a poco con una mano y cuando está manejable se trabaja con las dos manos. Cuando está la masa ligada y bastante espesa se añaden las otras dos cucharadas de vino blanco, una a una, incorporándolas a la masa y añadiendo más harina si la necesita, pero no demasiada.

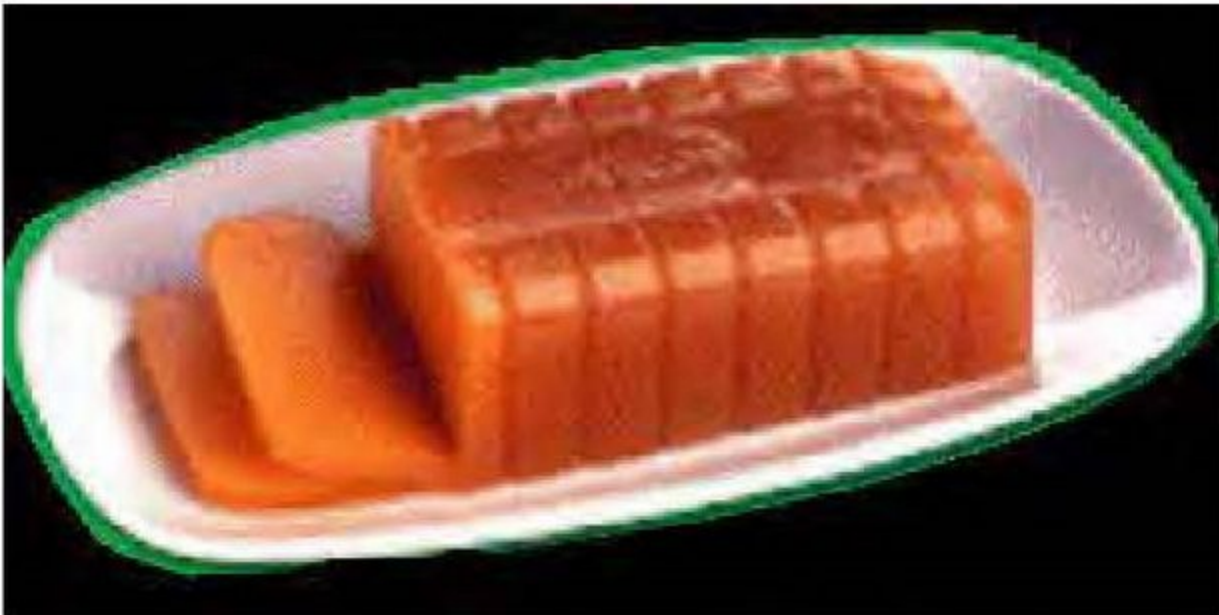
Se cortan trozos de masa y se estiran sobre el mármol espolvoreado con harina ayudándose del rollo, dejando una masa fina casi transparente y se forran los moldes de los canutillos, mojando las uniones con agua y adaptándolos muy bien al molde.

Se fríen en abundante aceite frito muy caliente moviéndolos para que queden fritos por igual.

Se escurren sobre rejilla y se reservan. (Se pueden preparar de víspera).



## DULCE DE BATATA EN BARRA



913

### Ingredientes:

- Batatas y Azúcar en cantidades iguales
- Esencia de Vainilla
- 1 ramita de canela
- Jugo de limón
- 10 gr. de Agar-Agar (optativo)

### Preparación:

Lavar y cepillar muy bien las batatas, colocarlas en una placa y cocinarlas en un horno suave durante 1 hora. Retirarlas y pelarlas.

Hervir las batatas en agua y hacerlas puré, pesarlo para calcular la cantidad de azúcar que se va a necesitar. Colocar el puré en una cacerola y agregar el jugo de limón y el azúcar, mezclar y cocinar a fuego lento.

Por último incorporar la canela y la esencia. Cocinar entre 35 y 40 min. Dejar entibiar y controlar la consistencia por si es necesario agregar el agar-agar.

Volcar la pasta en un molde forrado con papel manteca. Dejar enfriar y desmoldar, de ser necesario dejarlo secar sobre una rejilla para que termine de tomar cuerpo.

Guardarlo en la heladera, envuelto en papel de aluminio. Dura 3 meses.



### **Preparación de la crema:**

En una cacerola se pone la leche, la vainilla y 75 g de azúcar. Se acerca a fuego suave para que tome sabor. En una cacerola se pone el resto del azúcar con la harina, se mezcla y se añaden las yemas y dos cucharadas de leche fría y se vuelve a mezclar. Se añade despacio la leche hirviendo sin dejar de mover con las varillas y se acerca a fuego moderado sin dejar de mover hasta que haya hervido un minuto.

Se mantiene caliente hasta su empleo.

Se rellenan los canutillos con manga pastelera y boquilla lisa gorda. Se sirven en fuente sobre servilleta ligeramente espolvoreados con azúcar glas.

## DULCE DE LECHE ARGENTINO



Ingredientes:

**Para cada litro de leche, 400gs de azúcar, 1 Cucharadita de bicarbonato de soda y Vainilla en rama.**

1148

### Preparación:

Llevar a hervir la leche junto con la vainilla, cuando empiece a hervir, poner el azúcar y el bicarbonato de soda.

Cocinar en fuego bajo, mezclando siempre, hasta que tenga una consistencia cremosa.

Mezclar después de sacar del fuego hasta que enfrié.

El punto se ve, poniendo un poco de la mezcla en la cuchara, dividir por el centro y si no se une, está listo.



## DULCE DE SAN BERNARDO



### Ingredientes (para 4/6 personas)

4 huevos

6 cucharadas de azúcar

½ l de leche

2 cucharadas de chocolate dulce

½ vaso de café

1149

### Preparación:

Se baten bien los huevos con el azúcar hasta que forme una crema espesa, se añade la leche fría sin dejar de remover, después el chocolate y por último el café.

Se prepara caramelo con dos cucharadas de azúcar en una flanera, en la que se vierte mezcla y se cuece al baño María durante unos 30 minutos.

## FLANPUDIN DE BONIATOS



### Ingredientes

500 gr. boniatos  
 150 gr. azúcar en polvo  
 1 C. mantequilla  
 1 cáscara limón  
 1 C. ron  
 1 vaso leche  
 3 huevos  
 1 C. maizena  
 1 vaina vainilla

Caramelo

1150

### Preparación

Cocer los boniatos con su piel en agua sin sal. (yo lo hice en el microondas si agua)  
 Disolver el azúcar en la leche junto con la vainilla y la cáscara de limón. Una vez cocidos y pelados los boniatos, reducirlos a puré y mezclarles la maizena. Separar las claras de las yemas, reservando las primeras, y mezclar éstas, leche, mantequilla y ron al puré obtenido. Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas. Caramelizar un molde, verter la preparación y cocer al baño maría.

Este flan se come frío y puede acompañarse de una crema inglesa o simplemente con el caramelo.

Nota: todos los preparados que son al baño maría, se pueden hacer en microondas.



## DULCES DE FRUTOS SECOS CON CHOCOLATE

**Ingredientes:**

2 tabletas de chocolate negro  
Pistachos pelados  
Avellanas peladas  
Almendras peladas  
Pasas sin semillas

1151

**Preparación:**

Se parte el chocolate en trozos (no es necesario que sean excesivamente pequeños) y se pone en una cazuela a fuego muy lento. Se remueve constantemente hasta que el chocolate ha fundido por completo.

Se añaden los frutos secos y se mezcla bien durante un par de minutos.

Habremos preparado previamente papel engrasado, del que se utiliza para el horno, si no disponemos de él, se puede usar la bandeja del horno o cualquier superficie antiadherente.

Tomamos una cuchara sopera y vamos depositando porciones de la mezcla, procurando tomar siempre una cantidad semejante de chocolate y frutos secos.

Esperaremos a que se endurezca el chocolate por completo (puede tardar más de dos horas) antes de separar los dulces.

Conviene guardarlo en la nevera, en una caja vacía de bombones o cualquier otro recipiente no hermético.



## TORRE DE FILLOAS Y FRESAS



### Para las filloas:

1/2 litro de leche  
1/4 litro de agua  
4 huevos  
una pizca de sal  
una cucharada de azúcar  
harina la que admita  
tocino ibérico

### Para el relleno de la torre:

500 grs. de fresón  
500 grs. nata líquida  
250 grs. de queso de untar (tipo philadelphia)  
6 hojas de gelatina neutra  
  
2 cucharadas de azúcar

### Preparación:

En primer lugar preparamos el "amoado" de las filloas ya que tiene que reposar. Mezclamos la leche, el agua, la sal y el azúcar. Añadimos harina hasta que tenga una consistencia de unas natillas muy líquidas. Dejamos reposar por lo menos 1/2 hora. Pasado ése tiempo, batimos muy bien los huevos y añadimos a la mezcla.

Pinchamos el tocino ibérico en un tenedor y ponemos a calentar la sartén. Cuando esté caliente, untamos con el tocino toda la base. Tomamos un cucharón del amoado y vertemos sobre la sarten girando ésta al mismo tiempo para que se esparza bien finito.

Una vez se desprenda de los bordes, le damos la vuelta. Procedemos con el restante líquido de igual manera, hasta terminar todo. Reservamos.(se puede espolvorear azúcar entre una filloa y otra, pero para mi gusto, quedan demasiado dulces).

Tengo que advertir, que con estas cantidades hay más que suficiente para la torre. Sobrarán una buena cantidad de ellas. Lavamos los fresones y separamos unos 6 para la



decoración. El resto los picamos en cubitos pequeños. Reservamos.

Montamos la nata con el azúcar. Hidratamos las gelatinas y escurrimos bien. Disolvemos en una cucharada de agua. Mezclamos la nata con el queso de untar y añadimos la gelatina que ya estará tibia.

Forramos un molde con film plástico. Yo he utilizado un molde de cristal pero cualquier tipo vale, pues no tiene que ir al horno. Cuanto más alto sea, mejor.

Una vez forrado, colocamos una filloa en la base y ponemos una capa de la mezcla de nata y queso. Por encima espolvoreamos los cubitos de fresón. Si vemos que las filloas son más grandes que el diametro del molde, colocamos un plato del tamaño del molde sobre la filloa y recortamos el sobrante.

Repetimos con una filloa, nata y queso y luego cubitos de fresón. Hacemos esto las veces que haga falta hasta llegar al borde del molde.

Presionamos para que salgan las burbujas de aire que pudiesen haber quedado y cubrimos con film y guardamos en la nevera hasta el día siguiente.

Desmoldamos y decoramos con fresón y un poquito de sirope de fresa al gusto.

Cuanto más alto sea el molde más capas se pueden hacer

Las filloas que sobran, se pueden comer con una gran variedad de rellenos. Yo las preparé con la nata y queso sobrante y las bañé con chocolate fundido

## COSTRATA DE MELOCOTÓN



### Para la masa quebrada:

250 gr de harina  
150 gr de mantequilla en pomada  
100 gr de azúcar  
3 yemas de huevo  
aroma de vainilla  
la piel de una naranja rallada  
una pizca de sal

1154

### Preparación:

Amasar rápidamente los ingredientes, formar una bola, envolverla en papel cellophane y dejarla reposar en el frigorífico media hora.

Extendemos parte de la masa sobre un molde bajo desmontable, cubrimos con mermelada casera a vuestro gusto y con el resto de la masa formamos el enrejado, esa es la particularidad de la costrata.



## ISLA FLOTANTE EN MICROONDAS



### Ingredientes:

7 claras,  
1 taza de azúcar,  
1 cucharadita de vainilla,  
1/2 cucharadita de cremor tártaro,  
**3 cucharadas de pasas de uva.**

1155

### Preparación:

Batir a nieve las claras agregándole de a poco el azúcar en forma de lluvia y luego el cremor tártaro. Volcar la vainilla y seguir batiendo. Agregar las pasas en forma envolvente (las pasas pueden macerarse en alguna bebida).

Verter en molde con tubo controlando que no queden burbujas. Es importante que no queden burbujas de aire. Utilizar molde apto para microondas.

Llevar al microondas en potencia máxima durante 3 minutos, no más.

Dejar reposar. Cuando esté frío desmoldar.

Bañar con caramelo o sabayón.

Sabayón: 7 yemas, , 2/3 taza de azúcar, 1 taza de vino garnacha, 1/2 taza de agua

Pasar las yemas por un colador. Poner en un recipiente hondo junto con el vino y azúcar. Mezclar, llevar al micro a potencia media hasta que espese durante 2 minutos. Sacar Mezclar y verificar que no quede muy espeso, si es necesario agregarle un poco de agua y llevar nuevamente al micro. Poner intervalos cortos siempre a potencia media e ir verificando y mezclando cada vez.

Caramelo: 1 taza de azúcar, 1/3 taza de agua.

Colocar en una jarra de vidrio (tipo pirex) azúcar y agua. Mezclar bien hasta saturar la preparación.

Cocinar de 8 a 10 minutos en potencia máxima. Ir controlando el punto, está pronto cuando queda color ámbar. Retirar cuando esté con color ambar claro, no olvidar que durante el reposo continúa la cocción.

Retirar enseguida y cubrir el molde de vidrio o verter sobre la preparación.

Dejar enfriar.

El caramelo también puede hacerse fácilmente en la cocina tradicional, poniendo agua y azúcar en una cacerola y llevando al fuego sin revolver hasta que llegue al punto, cuando tiene un color ámbar. En este caso, disponiendo de ambos electrodomésticos, prefiero la cocina tradicional, pero también puede hacerse en el micro.



## DULCE DE MEMBRILLO



914

### Ingredientes:

- 1 kg de membrillos bien sanos
- 1 kg de azúcar, aproximadamente

### Utensilios:

- Una Olla grande, gruesa, profunda y de cobre o aluminio en lo posible
- Cuchillo filoso
- Procesadora
- Tamiz
- Un Bol mediano
- Balanza de cocina
- Cuchara
- Molde para budín, de unos 20 cm. de largo
- Foil (para cubrir)

### Preparación:

Primero, lave bien los membrillos, córtelos en mitades longitudinales y colóquelos en la olla.

Después, cúbralos con abundante agua y lleve a hervir a fuego fuerte. Cocine unos 20



**GREIXONERA DE PAN (POSTRE TÍPICO IBICENCO)****Ingredientes:**

4 rebanadas de pan  
 1/4 litro leche (algo más de un vaso)  
 1 huevo  
 75 gramos azúcar  
 canela en polvo  
 limón

**Aceite virgen de oliva**

1157

**Preparación**

Hervimos la leche con un poco de piel de limón.

Cuando haya dado el primer hervor retiraremos del fuego, quitando la piel del limón.

Mientras habremos frito ligeramente las rebanadas de pan en aceite de oliva, retirándolas antes de que se quemen para colocarlas sobre papel absorbente y así eliminar el exceso de aceite.

Con la leche todavía muy caliente incorporaremos el azúcar y la disolveremos para, inmediatamente a continuación, depositar las rebanadas de pan en el fondo del recipiente, a ser posible sin amontonarlas.

Sobre las rebanadas espolvorearemos la canela molida.

Dejaremos reposar unos 10 minutos para que el pan se empape bien de la leche.

Si al cabo de los diez minutos no queda nada de leche añadiremos un poco ya que la consistencia de la masa debe ser pastosa pero no seca.

Ahora procederemos a desmenuzar el pan con la ayuda de un tenedor o de una batidora de varillas.

No debe quedar excesivamente fino, así que no utilices la batidora eléctrica.



Una vez hecho esto batimos un huevo y lo incorporamos, mezclándolo bien con el resto de ingredientes. Ya sólo queda meter en el horno previamente calentado a 180 grados durante media hora exacta.

La masa sube pero muy ligeramente, no hay que esperar que se esponje como si llevara levadura.

En cualquier caso al enfriar volverá a tomar el volumen que tenía antes de hornear.

Se pone en la nevera cuando haya alcanzado la temperatura ambiente y en unas seis horas, cuando esté bien fría, ya estará lista para consumir.

A pesar de lo que pueda parecer no sabe "a pan" sino mas bien a un dulce hecho con flan. El tiempo total de realización es de unos 45 minutos y es un postre "que siempre sale", incluso aunque varien el número de comensales.

Si se tuvieran que hacer 8 raciones necesitaríamos multiplicar simplemente por 4 la leche, el pan y el azúcar empleados aquí y el resultado sería el mismo, garantizado.

## CLAFOUTI DE CEREZAS



### Ingredientes

250 grs. cerezas frescas  
 65 grs. azúcar.  
 65 grs. harina  
 65 grs. almendras molidas  
 185. ml. leche entera  
 2 huevos  
 15 ml. kirsck u otro brandy de cerezas (1 cuchara sopera)  
 5 ml. vainilla líquida (Vahine)  
 la ralladura de ½ limón  
 1 pizca de sal.  
 Mantequilla y azúcar para espolvorear la base del molde.

Azúcar glas para espolvorear

1159

### Preparación:

Precalentar el horno a 220°, preparar un molde refractario de 25 cm.Æ engrasandolo con la mantequilla y espolvorearlo con azúcar. Reservar.

Lavar, secar y deshuesar las cerezas. Disponer en el molde y reservar.

En el bol del thermomix verter,el azúcar, los huevos, el kirsch,,la vainilla,la ralladura de limón y la pizca de sal. Programar 1 minuto, velocidad 4.

Seguidamente verter la harina y las almendras molídas. Programar 1'30 minutos, velocidad 4.

Verter la mezcla en el molde por encima de las cerezas y repartir parejamente en toda la superficie.

Hornear de 20 a 25 minutos.Hasta que las orillas del clafouti se esponjen y doren y el centro este firme. Lo sabremos si al pinchar con un palillo nos sale limpio.

Dejar enfriar sobre una rejilla aproximadamente 30 minutos. Espolvorear y servir en el mismo molde.



NOTA: En la campiña francesa este postre de verano típicamente se prepara con cerezas enteras sin deshuesar, lo cual evita que su jugo se derrame en la pasta mientras se está haciendo. Si se decide preparar así recomendando que se les advierta a los comensales.

## COSTRATA DE CREMA



### Ingredientes:

250 gr de harina  
 50 gr de maizena  
 150 gr de mantequilla fría, cortada en daditos  
 150 gr de azúcar glass  
 1 cucharadita de levadura para repostería  
 una pizca de sal  
 1 huevo  
 Ralladura de un limón

Crema pastelera

1161

### Preparación:

Mezclar en un bol tal y como veis en las fotos la harina, maizena, azúcar y levadura y sal, cuando esté bien mezclado añadís la mantequilla en trocitos recién sacada de la nevera, con la ayuda de las manos integráis muy bien todo, sin amasar exageradamente, solo con los dedos hasta tener como una especie de arenilla. Ponéis el huevo y la ralladura, integráis amasando solo lo justito, formáis una bola y dejáis reposar envuelto en papel film en el frigo. Mejor hacerlo el día antes.

Un molde de los rizados desmontables lo enmantequillas, cortáis un poco mas de la mitad de la masa, guardar el resto envuelto mientras tanto en el frigo. pon un film transparente, la parte cortada encima, otro film encima y con el rodillo aplanáis hasta conseguir el diámetro necesario para forrar el molde.

Poned el relleno elegido, en este caso os aconsejo la crema pastelera, aplanáis con la espátula.

Coged el otro trozo reservado, hacéis lo mismo que con el anterior, no dejarlo muy fino si no se os romperá. Ir cortando tiritas con ayuda de un cortador que tenga las aristas en forma de blonda.

A horno precalentado con turbo arriba y abajo mas o menos 40 minutos a 180°.

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 1 hora mas horneado



## YEMITAS



### Ingredientes:

6 yemas de huevo  
3/4 taza de azúcar  
1/2 taza de leche  
4 cdas de almendras molidas  
1/2 cdta de vainilla

1162

### Preparación:

**Batir** las yema junto con 1/2 taza de azúcar.

**Agregar** la leche, la almendra y la vainilla cuando la mezcla se esponje.

**Calentar** a fuego bajo sin dejar de mover.

**Retirar** del fuego y dejar enfriar.

**Formar** bolitas del tamaño de una nuez y pasar por el resto del azúcar.



## BISCUIT CON MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE



**Porciones: 15**

### INGREDIENTES

#### ***Biscuit***

- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 150 gramos de manteca derretida
- 4 yemas
- 3 cucharadas de nueces picadas
- 1/2 taza de harina (60 gramos)
- pizca de sal
- 4 claras
- 1/2 taza de almíbar liviano para bañar

#### ***Mousse de dulce de leche y chocolate***

- 1 taza de crema de leche o nata (250cc.)
- 200 gramos de chocolate cobertura
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor o 2 sobres (14 gramos)
- 3 tazas de leche (750cc.)
- 800 gramos de dulce de leche
- 1 taza de crema de leche o nata (250cc.)

#### ***Para decorar el postre***

- Tejas
- 100 gramos de manteca pomada
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de harina
- 2 cucharadas de coco rallado
- 2 claras
- 3/4 taza de crema de leche o nata (180cc)
- 2 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)
- chispitas de chocolate
- pasas de uva bañadas de chocolate
- 100 gramos de chocolate cobertura

### PREPARACION

#### ***Biscuit.***

Poner en un bol el azúcar y la manteca previamente derretida a baño María o en microondas.

Mezclar la preparación hasta unir la manteca al azúcar.

Batir las yemas y agregarlas a la preparación anterior.



Incorporar las nueces y la harina cernida con la sal.

Batir las claras a nieve y agregársela de a poco y en forma envolvente.

Forrar el fondo de una tortera de 24 centímetros de diámetro con papel blanco enmantecado.

Volcar la preparación en él.

Llevar a horno suave durante 40 minutos o hasta que esté cocida.

Retirar y desmoldar sobre rejilla dejándola enfriar.

Luego cortarla a la mitad.

Forrar la tortera con papel film y apoyar sobre el fondo una de las mitades del biscuit.

Bañar con el almíbar en forma generosa.

### ***Mousse.***

Picar el chocolate cobertura. Calentar la crema de leche a punto de hervor.

Volcar la crema de leche sobre el chocolate cobertura. Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto.

Hidratar la gelatina en media taza de leche fría.

Volcar la gelatina hidratada en el resto de la leche. Llevar al fuego e ir revolviendo hasta que llegue a punto de hervor.

Retirar e incorporarle el dulce de leche mientras se continúa revolviendo hasta que se disuelva.

Incorporar el chocolate disuelto en la crema.

Poner esta preparación en un baño María invertido con agua y hielo.

Ir mezclando cada tanto y apenas enfríe la preparación agregar la crema batida a medio punto.

Volcar la mousse sobre el biscuit. Cubrir con la otra mitad del biscuit y llevar a la heladera durante 4 horas como mínimo.

### ***Tejas para decorar.***

Poner en un tazón la manteca, el azúcar y el coco. Unir todo mezclando los ingredientes.

Incorporar la harina alternando con las claras. Una vez todo incorporado llevar a la heladera durante 30 minutos.



Para cocinar las tejas se emplean planchas siliconadas que permite cocinarlas sin que queden adheridas a la placa.

Igualmente con cuidado se pueden cocinar en placas comunes de horno bien enmantecadas.

Se toma algo de esta preparación con una cuchara y se esparce en forma de círculo sobre la placa.

Con el revés de la cuchara nos vamos ayudando para darle la forma circular. Conviene hacer dos o tres cada vez no más.

Llevar a un horno medio durante 10 minutos aproximadamente o hasta que los bordes estén dorados.

Retirar la placa del horno y con cuidado de no quemarse ir levantando una teja y apoyarla sobre un molde de forma cónica y adherirla a él para que adopte su forma. Una vez fría se retira con cuidado ya que son muy frágiles.

Esta operación se hace en forma rápida pues una vez fría endurece.

### ***Decoración del postre.***

Una vez retirado el postre de la heladera, se desmolda sobre una fuente de mesa.

Se bate la crema de leche con el azúcar impalpable hasta que esté espesa.

Se decora a gusto con puntero rizado y se salpica con chispitas y las pasas bañadas.

Por último se acomodan los conos de tejas previamente bañados un poco con chocolate cobertura.

Este postre se come bien frío. Una opción es ponerlo en el freezer y retirarlo un rato antes de servirlo para que esté frío pero no demasiado congelado.



## SEMOLA DE FRESAS



### Ingredientes:

300 g de fresas  
30 g de azúcar  
El jugo de la mitad de un limón  
250 ml de la leche 30 g de sémola  
30 de azúcar granulada 1 yema de huevo  
1 astilla vainilla  
Ralladura de un limón

### Caramelo:

50 ml de crema  
50 ml del agua  
100 g de azúcar  
2 cdtas de vinagre balsámico

1166

### Preparación:

**Cortar** las fresas por la mitad.

**Mezclarlas** con el azúcar y el jugo del limón.

**Dejar** enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos.

**Hervir** la leche y la vainilla.

**Rociar** con la sémola.

**Revolver** con un batidor de globo por 1 minuto.

**Agregar** el azúcar y la ralladura de limón.

**Quitar** del fuego y batir dentro la yema de huevo.

**Verter** en un tazón y dejar enfriar.

### Caramelo:

**Calentar** la crema y traerla a ebullición y quitar del fuego.

**Hacer** un caramelo marrón claro con el azúcar y el agua.

**Quitar** del calor.

**Agregar** la crema y dejar enfriar.

**Agregar** el vinagre y reservar.

**Dividir** las fresas en tazones individuales.

**Cubrir** con la sémola, y refrigerar por 1 hora.

**Cubrir** la sémola con el caramelo momentos antes de servir.



minutos a partir de que el agua hierva, o hasta que estén bien blandos.

Retire la olla del fuego y escurra con la cuchara retirando las semillas y el corazón. Y sin pelarlos triture en la procesadora, hasta lograr un puré. Entonces, páselo por el tamiz colocándolo en el bol, y luego péselo.

Luego, pese la misma cantidad de azúcar y colóquela en la olla junto con el membrillo. Lleve a fuego fuerte, hasta que hierva, revolviendo, con la cuchara de madera, con mucho cuidado pues salpica.

Entonces, baje a mínimo el fuego y continúe revolviendo mientras deja cocer unos 15 a 17 min.

Después, retire, vierta en el molde, emparejando y deje enfriar a temperatura ambiente.

Cubra el molde con foil y deje reposar, refrigerado 2 días. Pasados estos días desmolde y utilice, o conserve refrigerado, hasta el momento de usar.

Además de utilizarlo como dulce en el pan y las galletitas para el desayuno o la merienda, se le puede comer como postre. Por ejemplo, preparando un “Martín Fierro”: cortando en tajadas el dulce y acompañado con una porción de queso fresco o queso tipo eddam.



## SOPA FRÍA DE FRUTILLAS Y FLOR DE NARANJA



### Ingredientes:

600 g de fresas  
150 g de fresas salvajes  
60 g de azúcar granulada  
200 ml de jugo de naranja  
50 ml de agua de flor de naranja  
2 resortes frescos de menta  
1 cda de jarabe de fresa  
El jugo de 2 limas

1167

### Preparación:

**Mezclar** las frutillas en un tazón.

**Agregar** el azúcar y el jugo de lima.

**Enfriar** en el refrigerador por 1 hora.

**Verter** el jugo de naranja, el agua de la flor de naranja y el jarabe de fresa sobre las frutillas.

**Espolvorear** con las hojas menta.

**Enfriar** en el refrigerador por 1 hora más.

## CUADRITOS DE GRANOLA

**Ingredientes:**

- 1 manzana rallada
- 2 1/2 tazas de granola
- 3 tazas de jugo de manzana
- 40 g de gelatina sin sabor
- 1/4 taza de azúcar

1168

**Preparación:**

**Mezclar** 1 taza del jugo de manzana con la gelatina sin sabor y el azúcar.

**Aparte,** mezclar la granola, las 2 tazas de jugo de manzana sobrantes y la manzana rallada.

**Agregar** la mezcla de gelatina.

**Colocar** en un molde enharinado.

**Dejar** enfriar por 4 horas.

**Cortar** en cuadritos y servir.



## GRATINADO DE FRUTAS

**Ingredientes:**

1 piña pequeña y madura  
 1 manga  
 1/2 melón maduro  
 1/4 de papaya  
 100 g de fresas  
 1 clara de huevo  
 1/4 taza de ron  
 3 cdas de mantequilla  
 2 cdas de azúcar  
 4 cdas de azúcar glass  
 2 cdas de vainilla  
 2 cdas de coco rallado

1169

**Preparación:**

**Cortar** la piña por la mitad.

**Retirar** la pulpa y cortarla en trocitos.

**Reservar** la cáscara y la pulpa.

**Dorar** todas las frutas, previamente peladas y picadas en trocitos junto con la mantequilla.

**Añadir** el ron y retirar del fuego de inmediato.

**Rellenar** la piña con las frutas.

**Batir** la clara de huevo con el azúcar y la vainilla a punto de nieve.

**Cubrir** las frutas con el merengue.

**Rociarlas** con el coco rallado.

**Envolver** con papel aluminio.

**Hornear** a 175°C (350°F) de 10 a 15 minutos.



## KUGELHOFF



### Ingredientes:

4 tazas de harina  
1 cda de levadura instantánea  
1/3 de taza de leche tibia  
2/3 de taza de azúcar  
1 cdta de sal  
4 huevos  
2 cdas de guaro  
Ralladura de limón  
3 oz de mantequilla a temperatura ambiente

### Relleno:

3 manzanas picadas  
2/3 de taza de jalea de naranja  
2/3 de taza de nueces picadas  
1 cda de canela  
1 cdta de jengibre rallado  
2/3 de taza de boronas de galletas

### Barniz:

1 huevo  
2 oz de mantequilla

1170

### Preparación:

#### Relleno:

**Combinar** los ingredientes y apartar.

**Colocar** en una mesa la harina, la levadura, la sal y el azúcar y mezclar.

**Formar** un volcán.

**Colocar** en el centro la leche, la ralladura y los huevos.

**Ir** recogiendo la harina y amasar.

**Incorporar** la mantequilla.

**Formar** una masa lisa amasando unos cinco minutos.

**Dejar** duplicar el tamaño al menos por dos horas.

**Estirar** la masa en forma rectangular.

**Barnizarla** con el huevo y la mantequilla.

**Colocar** el relleno por toda la masa y arrollar.

**Cortar** rodajas y acomodarlas superpuestas en molde de chimenea engrasado.

**Dejar** crecer por dos horas tapado.

**Hornear** a 175°C (350°F)

**Dejar** enfriar.

**Espolvorear** con azúcar.



## ARROLLADO DE MARACUYÁ

**Ingredientes:**

4 huevos  
 1/2 taza de azúcar  
 1 cda de extracto de vainilla  
 2/3 de taza de harina  
 2 cdas de fécula de maíz  
 3/4 de cda de crémor tártaro  
 1/2 cda de bicarbonato de sodio  
 1/4 de taza de coco rallado.

**Relleno:**

2/3 de taza de pulpa de maracuyá  
 2/3 de taza de azúcar  
 2 huevos batidos ligeramente  
 1 barra de mantequilla picada  
 pizca de sal  
 1 taza de Whip Topping  
 Azúcar pulverizada para decorar.

1171

**Preparación:**

**Colocar** la pulpa, el azúcar, los huevos, la mantequilla y la sal en baño María

**Cocinar** hasta que espese revolviendo constantemente.

**Forrar** una bandeja para arrollados con papel engrasado y enharinarlo.

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F)

**Entibiar** los huevos y batir con el azúcar por 8-10 minutos hasta que tripliquen su tamaño.

**Agregar** la vainilla.

**Cernir** la harina, la fécula de maíz, el bicarbonato de sodio y el crémor tártaro tres veces.

**Agregar** a la mezcla de huevo en movimiento envolvente.

**Adicionar** el coco.

**Colocar** en la bandeja y hornear por 15 minutos.

**Desmoldar** sobre otro papel previamente rociado con azúcar y arrollar.

**Dejar** enfriar.

**Batir** el Whip topping hasta ver las marcas del bolillo de la batidora.

**Mezclar** con el relleno.

**Rellenar** el arrollado y arrollar nuevamente.

**Decorar** con el azúcar pulverizada cernida.



## BUÑUELOS EN SALSA DE FRESAS



### Ingredientes:

#### Buñuelos

250 grs de fresas  
 1/2 vaso pasas corinto  
 1 vaso agua  
 60 grs de mantequilla  
 80 grs de azúcar  
 1 cdita ralladura naranja  
 250 grs de harina  
 3 huevos.

#### Salsa

80 grs de azúcar  
 80 ml. agua  
 2 cdas coñac  
 aceite

1172

### Preparación:

**Los Buñuelos Calentar** la mantequilla, el azúcar, las pasas y la ralladura de naranja en una olla y dejar hervir.

**Añadir** la harina, removiendo constantemente hasta que quede bien mezclado.

**Dejar** enfriar y añadir los huevos poco a poco batiendo bien.

**Reservar.**

**Para la salsa: Calentar** el azúcar y el agua hasta disolver completamente.

**Añadir** las fresas y dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos

**Batir** por unos minutos.

**Agregar** un chorrito de coñac

**Calentar** aceite y añadir pequeñas bolitas de masa

**Freír** hasta que se hinchen y doren

**Dejar** secar y espolvorear con azúcar glas

**Acompañar** con la salsa



## MARITOZZI



### Ingredientes:

500 gr de masa de pan levitada  
 50 gr de pasas sultaninas  
 50 gr de fruta confitada  
 50 gr de piñones  
 3 cdas. de azúcar  
 Aceite extravirgen de olivan y sal al gusto.

1173

### Preparación:

**Agregar** a la masa levitada algunas cucharadas de aceite, las pasas, los piñones y la fruta confitada

**Incorporar** las tres cucharadas de azúcar y una pizca de sal.

**Mezclar** bien y formar tantos maritozzi pequeños (panecillos alargados de masa) que se pueda

**Dejar** reposar por algunas horas.

**Ponerlos** en una lata enmantequillada

**Hornear** por 6-7 minutos a 250°C.

**Retirar** del horno

**Pasar** pinceladas de azúcar disuelta en poca agua

**Meterlos** nuevamente al horno por pocos minutos.

## CASSATA SICILIANA

**Ingredientes:**

500 g de ricotta  
300 g de azúcar flor  
150 g de fruta confitada mixta  
150 g de queque  
100 g de chocolate fundente  
vainilla y ron al gusto

1174

**Preparación:**

**Cortar** en torrijas el queque y cubrir una fuente (el fondo y los lados) con éstas.

**Mezclar** la ricotta (previamente pasada por cedazo) con el azúcar y la vainilla.

**Añadir** medio vaso de ron, el chocolate cortado en láminas y la fruta confitada.

**Verter** todo en la fuente cubierta con torrijas de queque.

**Nivelar** con otras torrijas de queque.

**Poner** en ambiente fresco por 1 hora

**Dar** vuelta a la cassata sobre un plato

**Esparcir** sobre la superficie el azúcar flor.



## TRUFAS DE HIGOS Y GALLETA



### Ingredientes:

- 4 higos azucarados picados.
- 1/4 de taza de crema batida.
- 1/2 taza de galleta molida.
- 1 taza de galleta molida adicional.
- 1/4 kg de cobertura de chocolate café No 117 (derretida)
- 1/3 de barra de margarina.
- 1 cdita de ralladura de limón ácido.

1175

### Preparación:

**Mezclar** la crema batida caliente con la margarina derretida, la ralladura del limón, los higos y la cobertura de café #117 derretida.

**Unir** con la 1/2 taza de galleta molida.

**Refrigerar** por 15 minutos.

**Hacer** bolitas y pasarlas luego por la galleta molida adicional.

**Servir** en cápsulas

## BOLITAS DE CHOCOCOS



### Ingredientes:

- 1 1/2 taza de azúcar en polvo
- 1 1/2 taza de coco rallado
- 1 taza de chocolate picado
- 1/2 taza de maní
- 1/3 taza de crema
- 3/4 cdita de vainilla

1176

### Preparación:

**Mezclar** la vainilla con la crema.

**Derretir** la cobertura junto con la mezcla de vainilla.

**Agregar** el azúcar en polvo poco a poco y el maní, una vez derretido el chocolate.

**Refrigerar** por 20 minutos y formar bolitas con las manos.

**Pasar** las bolitas por el coco rallado y servir.



# POSTRES INFANTILES

## DULCE ILUSIÓN



### Ingredientes:

- 80 g de queso crema
- 1/4 taza de yogur natural
- 1 paquete de galletas María
- 1 frasco de cerezas
- 2 cdas de azúcar
- 1 cda de ralladura de limón

### Preparación:

**Batir** el queso crema con el yogur, el azúcar y la ralladura de limón.

**Verter** la mezcla en una manga pastelera.

**Colocar** porciones de la mezcla sobre las galletas y decorar las cerezas.



## PASTELILLOS DE ALMENDRAS (QUEIJINHOS DO PARAÍSO)



### Ingredientes:

250 g de azúcar  
 50 g de almendras molidas  
 1 taza de agua  
 6 yemas de huevo  
 1 clara de huevo  
 14 cerezas en almíbar  
 1 cda de mantequilla  
 1 cdita de vainilla en polvo

1178

### Preparación:

**Cocinar** el agua con el azúcar hasta formar un almíbar.

**Agregar** la vainilla y 1 cdita de mantequilla.

**Cocer** por 1 minutos más, apartar del fuego y dejar enfriar.

**Batir** la clara y las yemas.

**Agregar** las almendras y el almíbar frío.

**Verter** la mezcla en moldes individuales engrasados.

**Colocar** media cereza sobre cada uno y hornear a 170°C (350°F) por 15 minutos.

## CRÉPES DE BANANO Y COCO

**Ingredientes:**

- 1 taza de leche de coco
- 1/3 taza de harina
- 1/3 taza de azúcar moreno
- 1/3 taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de coco seco
- 4 bananos grandes
- 2 oz de mantequilla sin sal
- 1 huevo, ligeramente batido
- 2 cas de harina de arroz

1179

**Preparación:**

**Tamizar** las harinas y añadir el azúcar y coco.

**Mezclar** y hacer un pozo en el centro.

**Combinar** la leche de coco con el huevo y batir poco a poco en el pozo.

**Verter** unas cuantas cucharadas de la mezcla en una sartén con mantequilla y cocinar hasta dorar, voltear la crepé y cocinar el otro lado.

**Repetir** hasta terminar la mezcla.

**Cortar** las bananas en rodajas gruesas.

**Derretir** la mantequilla en una sartén, agregar el banano y cocinar.

**Espolvorear** con el azúcar moreno y revolver dentro el jugo de limón.

**Dividir** los bananos en las crêpes y servir.



## SUSPIROS DE MERENGUE CON CHOCOLATE



### Ingredientes:

2 tazas de azúcar glass  
1/3 taza de cocoa en polvo sin endulzar  
30 g de chocolate semiamargo, picado  
2 cdas de harina de trigo  
1/4 cdita de crémor tártaro  
1/4 cdita de sal  
3 claras de huevo

1180

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 150°C.

**Mezclar** la cocoa, la harina y el chocolate.

**Batir** las claras de huevo con el el crémor tártaro y la sal a punto de nieve.

**Añadir** el azúcar y el chocolate gradualmente.

**Colocar** cucharadas de la mezcla en una bandeja engrasada con papel engrasado.

**Hornear** por 20 minutos.

## KULFI DE ALMENDRAS Y PISTACHOS

**Ingredientes:**

1 1/2 litros de leche  
20 g de almendras blancas, finamente picadas  
20 g de pistachos, finamente picados  
8 vainas de cardamomo  
4 cdas de azúcar

1181

**Preparación:**

**Llevar** a ebullición la leche y las vainas de cardamomo.

**Reducir** el fuego y dejar cocer, revolviendo constantemente hasta que se haya reducido en aproximadamente un tercio a 1 litro.

**Añadir** el azúcar y cocinar por 3 minutos más.

**Remover** las vainas de cardamomo y agregar las almendras y pistachos.

**Verter** el kulfi en un recipiente, cubrir la superficie con una hoja de papel de hornear y congelar por 1 hora.

**Forrar** 6 moldes de cuernos con papel de hornear, repartir el kulfi entre ellos y congelar toda la noche.



## PANCAKES DE COCO CON SIROPE DE AZÚCAR DE PALMA



### Ingredientes:

185 g de azúcar de palma, picada  
2 tazas de coco rallado  
1/2 taza de crema de coco  
1 taza de harina  
1 taza de crema de coco  
1 huevo

1182

### Preparación:

**Revolver** el azúcar con 1 1/2 tazas de agua en una cacerola sobre fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto, y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

**Revolver** con el coco y la crema de coco 2/3 taza del jarabe anterior.

**Regresar** al sartén el resto del jarabe y cocinar por 15 minutos más.

**Mezclar** la harina, el huevo, la crema de coco y 1/2 taza de agua hasta que quede suave y dejar de lado por 30 minutos.

**Verter** un poco de pasta en un sartén engrasado, agitar, hasta cubrir la base.

**Cocinar** durante 20 segundos y transferir a un plato.

**Colocar** 1 cda del relleno de coco rallado en el centro de cada crepe.

**Enrollar**, plegando los bordes para formar un paquete.

## POSTRE DE PATATAS CON NARANJA



### Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de leche
- 1 taza de puré de patatas
- 3/4 taza de azúcar refinada
- 2 cda de pasas
- 1 cdita de canela en polvo
- 1 cdita de cáscara de naranja rallada
- 1 cdita de vainilla

1183

### Preparación:

**Cocinar** la de leche con el azúcar, canela, pasas, ralladura de naranja y vainilla.

**Agregar** el puré de patata cuando hierva y revolver constantemente.

**Colocar** en copas individuales y servir.



## BUÑUELOS DE BANANA

**Ingredientes:**

500 g de harina  
300 g de azúcar molida  
400 ml de leche  
3 bananas, hechas puré  
2 huevos  
2 cditas de polvo de hornear  
Aceite

1184

**Preparación:**

**Mezclar** el puré de banana con el azúcar, los huevos y la leche.

**Mezclar**, aparte, la harina con el polvo de hornear.

**Agregar** la harina a la mezcla anterior y revolver bien hasta lograr una pasta manejable.

**Freír** cucharadas de la mezcla en aceite caliente.

**Retirar** los buñuelos, quitar el exceso de aceite y decorar con azúcar impalpable.

## KABOBS DE FRUTAS MIXTAS



### Ingredientes:

8 fresas  
4 ciruelas rojas  
2 nectarinas, peladas  
2 kiwis, pelados  
2 bananas, peladas y en rodajas gruesas  
1 mango, pelado  
3 cdas de Cointreau  
1 cda de miel clara

1185

### Preparación:

**Cortar** todas las frutas en trozos.

**Mezclar** la miel con el Cointreau.

**Verter** la mezcla sobre las frutas y dejando una ligera capa.

**Cubrir** con plástico y marinar en la nevera durante 1 hora.

**Precalentar** el asador.

**Ecurrir** la fruta, reservando el líquido.

**Colocar** la fruta en varios pinchos de madera.

**Cocinar** por 5 minutos a fuego medio, y bañar frecuentemente con el líquido reservado.



## POSTRE ITALIANO ZABAGLIONE

**Ingredientes:**

3 1/2 taza de azúcar superfina  
2/3 taza de Marsala o jerez dulce  
5 yemas de huevo

1186

**Preparación:**

**Batir** las yemas de huevo con el azúcar superfina hasta que la mezcla se espese y esté pálida y se haya duplicado en volumen.

**Verter** la mezcla en un sartén y con cuidado colocar sobre agua en ebullición.

**Añadir** el Marsala y batir de nuevo.

**Verter** la mezcla en copas individuales y servir caliente.

## DULCE DE BATATA, BATATA, CAMOTE



890

### INGREDIENTES

batatas chicas y parejas  
**azúcar** cantidad necesaria  
 clavo de olor  
 agua cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Lavar bien las batatas, pelarlas y dejarlas una hora en agua para que no se ablanden. Si no se consiguen chicas se pueden cortar en trozos del tamaño de una batata chica. Transcurrida esa hora se retiran del agua y se pesan.

Por cada quilo se calcula 600 gramos de azúcar, 3 clavos de olor y 1 litro de agua. Poner en una cacerola el agua, el azúcar y los clavos de olor.

Llevar al fuego y cuando levanta el hervor agregar las batatas.

Dejar hervir a fuego muy lento para que las batatas se puedan cocinar bien y el **almíbar** no se consuma.

### RECONOCIMIENTO DEL PUNTO

Reconocemos su punto cuando la batata queda de un color amarillo transparente. La batata está tierna y el almíbar semiespeso.

El punto del almíbar debe ser ese porque al enfriar recuerden que va a espesar más y lo pasarían de punto.

ENVASADO



## BOMBAS RELLENAS DE CREMA DE CHOCOLATE



### INGREDIENTES

1 taza de agua (250cc.)  
 100 gramos de manteca (mantequilla)  
 1 taza de harina (120 gramos)  
 1/2 cucharadita de sal  
 4 huevos grandes  
 Crema de **chocolate**  
 2 tazas de leche (500cc.)  
 1/2 taza de harina (60 gramos)  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
 50 gramos de cacao dulce  
 50 gramos de manteca (mantequilla)

917

**Cantidad: 24**

### PREPARACIÓN

#### Masa bomba

Poner el agua en una cacerolita, agregar la manteca, colocar el recipiente sobre el fuego hasta que la manteca se derrita y el agua hierva.

Retirar del fuego y enseguida agregar de golpe la harina junto con la sal.

Revolver con cuchara de madera hasta unir bien.

Se vuelve a poner el recipiente sobre el fuego mezclando siempre fuertemente hasta que se obtenga una pasta lisa que se separe de las paredes del recipiente.

En ese punto se retira del fuego, se deja enfriar y luego se agregan de a uno los huevos siempre batiendo.

Se trabaja la pasta durante unos minutos más y luego se deja reposar media hora y se coloca en una manga provista de boquilla lisa.

Se deja caer montoncitos de masa sobre una placa enmantecada.

De acuerdo a la cantidad de masa que se ponga será el tamaño de masa.

Calcular que casi duplican su tamaño.

Introducirla en horno fuerte hasta que se noten bien infladas luego reducir el



## ALMENDRADOS



Ingredientes:

**Para 4 personas**

1/4 kg. De almendras (en polvo)

1/4 kg. de azúcar

3 huevos

Canela molida

Ralladura de piel de limón

1/4 vaso de aguardiente

Azúcar glas

1187

### Preparación:

En un bol , mezcla las almendras en polvo , con el azúcar, los huevos, la canela, y la ralladura de limón. Cuando tengas una masa uniforme, haz con ella unas bolitas como albóndigas. A continuación imprégnales en el aguardiente y rebózalas en azúcar glas.

Coloca en una bandeja de horno y hornea a 190 grados de 20 a 30 minuto



## ANANÁ A LA EMPERATRIZ



Ingredientes:

**Para 4 personas**

- 1 ananá.
- 2 cucharadas de arroz.
- 1 l de leche.
- 8 cucharadas de azúcar.
- 1/4 l de crema batida.
- 6 hojas de gelatina.
- 3 yemas de huevo.
- 1 copita de licor.
- 100 grs. de guindas.
- Una vainilla.
- Para decorar:
- Unas hojas de menta

1188

### Preparación:

Cuece el arroz en la leche (reserva un poco) aromatizada con la vainilla durante 25 minutos a fuego lento. Después de cocido, retira del fuego y agrega azúcar. Añade la gelatina puesta previamente en remojo en agua y deshecha en un poco de leche caliente. Incorpora también las guindas troceadas y el licor y retira la vainilla.

Echa las yemas batidas y mezcla. Por último, agrega la crema batida.

Mézclalo todo bien y vierte este preparado en un molde tipo corona. Déjalo cuajar en la nevera (tardará alrededor de 2 horas).

Una vez cuajado, desmóldalo y rellena con el ananá que previamente habrás troceado y déjalo macerar con 2 cucharadas de azúcar. Decora este ananá a la emperatriz con unas hojas de menta y sirve.



## ARROZ CON LECHE CON LENGUAS DE GATO



Ingredientes:

**Para 4 personas**

2 l. de leche  
 ¼ l. de nata  
 225 gr. de arroz  
 200 gr. de azúcar  
 4 ramas de canela  
 1 limón  
 grosellas  
 hojas de menta

- Para las lenguas de gato:

125 gr. de mantequilla  
 125 gr. de azúcar glas  
 190 gr. de harina  
 1 huevo  
 1 cucharada de leche  
 1 cucharada de licor de naranja

### Preparación:

Para las lenguas de gato, la mantequilla tiene que estar a punto de pomada. Colócala en un bol y bátela con una varilla manual. Incorpora, de uno en uno, el azúcar, la leche, el huevo, el licor y la harina. Bate bien después de añadir cada ingrediente.

Introduce la masa en una manga pastelera con boquilla redonda. Extiende pequeñas porciones alargadas sobre una placa forrada con papel de hornear. Introduce en el horno a 180°C durante 12-15 minutos. Deja enfriar sobre una superficie lisa.

Lava el limón y corta un trozo de corteza.

Pon en una cazuela, la leche, el arroz, las ramas de canela, la peladura de limón y la nata. Cuece a fuego suave durante 60-90 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Cuando falten 15 minutos de cocción, agrega el azúcar y mezcla bien.

Sirve el arroz con leche en platos soperos, acompaña con las lenguas de gato y adorna con unas grosellas y unas hojas de menta.



## MIL HOJAS DE CHOCOLATE Y MOUSSE DE MARACUYÁ



### Ingredientes:

200 g de chocolate oscuro

Papel de acetato

### Mousse de Maracuyá:

450 g de crema batida

220 g de azúcar

180 g de pulpa de maracuyá

4 yemas de huevo

1190

### Preparación:

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Cortar** el acetato del tamaño del Mil Hojas deseado.

**Colocar** la porción necesaria de chocolate sobre el acetato y refrigerar.

### Mousse de Maracuyá:

**Batir** bien las yemas junto con el azúcar.

**Agregar** la pulpa de maracuyá y seguir batiendo.

**Incorporar** la crema batida en forma envolvente.

**Colocar** en un plato una lámina de chocolate seguido de un poco de mousse.

**Repetir** unas tres veces.

## TARTUFO DE NOUGAT



### Ingredientes:

200 g de nougat picado  
60 g de avellanas picadas  
60 g de almendras fileteadas  
200 g de chocolate picado  
45 g de coco rallado  
3 ½ pt de helado de vainilla  
3 cdas de miel

1191

### Preparación:

**Mezclar** el nougat, las avellanas, las almendras el chocolate, el helado y la miel.

**Verter** la mezcla en 8 moldes de aluminio individuales enfriados y forrados con acetato.

**Refrigerar** por 1 hora.

**Desmoldar** y pasarlos por el coco rallado.

**Colocar** en una bandeja forrada de acetato y refrigerar por 1 hora más.



## ARROZ CON ROMPOPE Y PASAS



### Ingredientes:

- 1/2 l de leche
- 2 tazas de arroz
- 1 1/2 tazas de rompopo
- 1/2 taza de pasas
- 1/4 taza de azúcar
- 1 raja de canela

### Preparación:

**Cocinar** a fuego medio el arroz con la leche, el azúcar, la canela y 2 tazas de agua por 30 minutos.

**Agregar** el rompopo y las pasas y cocinar a fuego bajo por 10 minutos más.

## YOGUR CON MIEL, NUECES Y ARÁNDANOS



### Ingredientes:

3/4 taza de nueces mixtas sin sal  
1/2 taza de arándanos frescos  
8 cdas de yogur natural  
3 cdas de miel

1193

### Preparación:

**Calentar** la miel en una pequeña sartén a fuego medio.

**Añadir** las nueces y revolver hasta que esté bien recubierto.

**Retirar** del fuego y dejar enfriar.

**Dividir** el yogur en 4 tazones.

**Verter** encima la mezcla de miel y los arándanos.



## SORPRESA DE CHOCOLATE Y CAFÉ



### Ingredientes:

- 150 g de chocolate semiamargo picado
- 100 g de nueces picadas
- 1 1/2 tazas de yogur natural
- 1/3 de barra de mantequilla
- 2 cdas de café
- 1 caja de suspiros pequeños

### Preparación:

**Disolver** el café en 3 cdas de agua hirviendo y reservar.

**Derretir** el chocolate en baño María junto con la mantequilla y retirar del fuego.

**Añadir** el café y por último agregar el yogur.

**Verter** la mezcla en copas individuales y decorar con las nueces y los suspiros.

# **POSTRES CLASIFICADOS DE ACUERDO A SU PRINCIPAL MATERIA PRIMA**

1195



# DE FRUTAS

calor a moderado y dejar en el horno hasta que estén bien cocidas y doradas.  
Apagar el horno y dejarlas allí hasta enfriar.

Crema de chocolate

Poner a hervir la leche. Aparte, poner en una cacerola la manteca y llevar a disolver al fuego.

Una vez derretida, agregar de a poco la harina mezclando con una cuchara de madera.

Se retira el recipiente del fuego y siempre mezclando se añade el azúcar mezclado con el cacao.

Se va alternando con la leche.

Se vuelve a poner sobre el fuego y se deja hervir dos minutos sin dejar de revolver.

Se retira y se deja enfriar.

Luego se pone la crema en una manga con boquilla lisa y se hace un agujerito lateral en cada bomba y oprimiendo la manga se rellenan con la crema.

Se ponen sobre una fuente y se espolvorean con cacao dulce y con azúcar impalpable.



## PIÑA FRITA CON RON Y CREMA DE NARANJA



### Ingredientes:

- 1 1/3 tazas de crema
- 1 piña pelada y cortada en rodajas
- 1 naranja, ralladura y jugo
- 4 cdas de azúcar moreno
- 1 cda de ron oscuro
- 2 cdas de mantequilla

1197

### Preparación:

**Batir** la crema con la ralladura y el jugo de naranja hasta espesar.

**Cubrir** y refrigerar.

**Derretir** la mantequilla en un sartén y agregar la mitad del azúcar.

**Freír** la piña a fuego alto por 5 minutos.

**Espolvorear** con el azúcar restante y voltear.

**Retirar** las piñas del sartén y agregar el ron al azúcar caramelizada.

**Verter** el ron sobre la piña y acompañar con la crema de naranja fría.

## POSTRE DE FRESAS, KIWI Y YOGUR



### Ingredientes:

- 2 tazas de yogur de fresa
- 1 lata de leche evaporada
- 1 limón, su jugo
- 1 paquete de galletas María, triturado
- Fresas y kiwis

1198

### Preparación:

**Licuar** el yogur con la leche evaporada, el jugo de limón y las galletas María.

**Verter** en copas individuales y refrigerar toda la noche.

**Decorar** con fresas y kiwis a la hora de servir.



## PERAS POPOCATEPETL



### Ingredientes:

- 4 peras
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de tequila

1199

### Preparación:

**Hornear** las peras peladas a 170°C (350°F) por 20 minutos.

**Caramelizar** el azúcar y agregue el jugo de naranja.

**Incorporar** las peras horneadas.

**Bañar** con el tequila

## CAJETA DE MANGO Y ALMENDRAS



### Ingredientes:

- 6 mangos de manila pelados y picados.
- 1/2 taza de almendras peladas y molidas.
- 1 cucharada sopera de pasas.
- 1 taza de azúcar.

1200

### Preparación:

**Hervir** el azúcar en una taza de agua y cuando esté a punto de bolita se agregan las almendras y los mangos.

**Dejar** hervir todo, moviendo constantemente, y cuando espese vaciar en un platón.

**Adornar** con las pasas.

**Refrigerar** y servir en una copa alta



## MANZANAS AL HORNO REBOZADAS



1201

### Ingredientes:

6 manzanas golden  
1 huevo  
azúcar un vaso  
mantequilla  
1 jugo de manzana

### Preparación:

Calentar el horno a 250 grados.

Pelar las manzanas y retirar el corazón, rebozarlas por el huevo batido y por el azúcar y colocarlas en un molde apto para el horno que esté caramelizado, en el hueco de cada manzana poner un trocito de mantequilla, y echar por encima de las manzanas el jugo de manzana, meter al horno hasta que estén tiernas sin llegar a que se deshagan.



## MIX FRUTAL HORNEADO



1202

### Ingredientes:

4 plátanos  
125 g de arándanos  
Jugo de un limón  
Canela molida

### Preparación:

Primero calentamos el horno a 200 °C y de mientras pelamos los plátanos y los cortamos a lo largo por la mitad.

Una vez caliente el horno, colocamos los plátanos en una bandeja y vertimos por encima el zumo de limón y espolvoreamos dos cucharaditas de canela.

Dejamos que se ase en el horno durante unos 15 minutos, hasta que veamos que tiene un aspecto caramelizado.

Lo servimos caliente con los arándanos por encima.



## COPA DE MELOCOTONES Y FRESONES CON NARANJA



1203

### Ingredientes:

250 gramos de fresones  
6 melocotones maduros (pero tampoco demasiado)

Para el almíbar

1/4 de litro de agua  
100 gramos de edulcorante en polvo  
1 ramillete de menta fresca  
1 naranja

### Preparación:

En un cazo, ponga a hervir el agua junto con el edulcorante y la cáscara de media naranja cortada en tiras (procure quitarle la parte blanca) durante 5 minutos; retírelo del fuego y deje que se enfríe. Mientras, lave y seque los fresones y córtelos en láminas más bien gruesas. Pele los melocotones, córtelos por la mitad, quíteles el hueso y parta cada mitad en láminas. Coloque éstas en unas copas alternándolas con láminas de fresón formando una especie de espiral. Recúbralas con el almíbar hasta media altura. Antes de servir, es conveniente meter en la nevera las copas así preparadas al menos una hora. En el momento de servir, decórelas con las hojas de menta.

### Truco

Para pelar mejor los melocotones, sumérjalos en agua hirviendo durante 10 segundos y luego mételes en agua fría



## PERAS BORDELAU



1204

Escurrir el contenido de 1 lata de peras en almíbar y reservar unas cucharadas del mismo. Formar una base en el fondo de una fuente con galletitas, macedonia de frutas y frutillas. Distribuir sobre esa base las peras. Preparar postre de vainilla instantáneo según instrucciones del envase utilizando la mitad de la leche indicada y agregar el almíbar de las peras reservado. Salsear las peras con la crema y llevar a la heladera hasta servir.



## POMELOS RELLENOS



1205

### Ingredientes:

Pomelos

1 lata de macedonia de frutas perfumadas al ron

### Preparación:

Abrir los pomelos haciendo cortes triangulares, ahuecarlos sin dañar la pulpa y rellenar con parte de ésta y el contenido de 1 lata de macedonia de frutas perfumadas al ron. Llevar a la heladera. Servir bien helados.

## ENSALADA DE FRUTA A LA INDIA



1206

### Ingredientes:

- 1 taza de uvas sin semillas
- 1 taza de mandarina en gajos, peladas y sin semillas
- 2 naranjas grandes, peladas y en trozos
- 2 pomelos pelados y en trozos
- 1 melón cortado en cubitos
- 1 sandía en cubitos pequeños
- ½ mango pelados y en rodajas
- 1 g limón exprimido
- 1 azúcar
- 1 cdta. Semillas de coriandro molidas
- 1/4 sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 pizca
- 6 hojas de menta para la decoración

### Preparación:

Ponga en el bol o ensaladera las uvas, las mandarinas, las naranjas, el melón, la sandía y el mango, añada el jugo de limón y mezcle, con cuidado.

Luego, en el bol más pequeño, coloque el azúcar, las semillas de comino, la sal y la pimienta al gusto; mezcle bien y vierta sobre la fruta, luego revuelva. Lleve a la heladera, a enfriar, durante por lo menos 1 h. y sívala decorada con hojas de menta.



## BUDIN DE PAN CON PERAS



### INGREDIENTES

miga de un pan grande  
 1/2 litro de leche caliente  
 4 huevos grandes  
 1 taza de azúcar total 200 gramos  
 1/2 taza de harina total 60 gramos  
 1 cucharadita de ralladura de limón  
 5 peras frescas medianas y bien maduras

919

**Porciones 12**

### PREPARACION

Poner la miga de pan en un bol y agregar la leche caliente, los huevos previamente batidos, el azúcar y la ralladura de limón.

Mezclar todo muy bien.

Pelar las peras, quitarles el centro y pisarlas bien con un tenedor.

Agregar este puré a la preparación anterior junto con la harina.

Volcar todo en una fuente térmica enmantecada y enharinada y llevar a cocinar a horno moderado durante 50 minutos.

## POSTRE DE MANZANAS Y OTRAS FRUTAS



1207

### Ingredientes:

- 200 gr. de puré de manzana
- 200 gr. de ciruelas
- 1 merengue mediano
- 1 cucharada de aguardiente (el de su preferencia)
- crema chantilly

### Preparación:

Colocar en vasos o copas el puré de manzana, unos trozos de merengue, las ciruelas. Verter un poco de aguardiente y terminar con la crema chantilly. Y pronto, a disfrutar de este manjar.



## NARANJAS CON SALSA DE NUECES Y MIEL



1208

### Para 4 personas

#### Ingredientes

4 naranjas de mesa.  
1 naranja de zumo.  
100 gramos de nueces peladas.  
200 gramos de miel multiflores.

#### Preparación:

Pelamos las naranjas de mesa, de manera que nos quede sólo su interior sin la parte blanquecina de la piel.

Exprimimos la naranja de zumo.

Troceamos las nueces peladas y las mezclamos con el zumo de la naranja exprimida y la miel de multiflores.

Salseamos las naranjas con la mezcla de miel y nueces y servimos a temperatura ambiente, para que se mezcle mejor la miel con los jugos de las naranjas.

## PERAS PARA DELEITAR



1209

### Ingredientes:

1 lata de peras en almíbar

### La crema:

200 gr. de azúcar

100 cc. de oporto

100 cc. de marsala

100 cc. de cognac

5 yemas

250 cc. de crema de leche

almendras y nueces (optativo)

### Preparación:

Colocar en una cacerolita el agua, el azúcar, el oporto, el marsala, el cognac y las yemas. Cocer a baño María hasta que se note espeso y espumoso. Retirar y cuando esté frío agregarle la crema de leche batida. Colocar las peras en recipientes y cubrir con esta preparación. Se puede salpicar con almendras y nueces. Servir bien frío.



## DULCE DE LIMÓN



1210

### Ingredientes:

1 kg. de limones maduros  
950 grs. de azúcar  
800 cc. de agua  
2 cucharadas de sal gruesa

### Preparación:

Pelar los limones y sacarle la parte blanca. Cortar en 4 partes y estrujarlas, retirar las semillas y dejar en remojo durante 48hrs. en agua fría con una cucharadita de sal.

Cambiar el agua, agregar nuevamente una cucharada de sal y dejarlo 24 hrs. más. Escurrirlos bien.

Poner en una cacerola el agua y el azúcar. Hervir 10 minutos, incorporar los limones y dejar cocer hasta que la almíbar se espese y los limones queden transparentes. Colocar en frascos esterilizados, dejar enfriar y sellar.

## DELICIOSO POSTRE DE LIMÓN Y MANGO



1211

### Ingredientes:

2-3/4 tazas de agua hirviendo, cantidad dividida  
3 paquetes (4 porciones cada uno) de gelatina sabor limón, cantidad dividida  
1 mango  
1 lata (12 oz) de leche evaporada  
1/2 taza de cobertura, descongelada

### Preparación:

Haz hervir 3/4 taza del agua. Agrégala a 1 paquete de gelatina en polvo en un tazón pequeño; revuelve al menos 2 minutos o hasta que esté completamente disuelta. Vierte cerca de 1/4 taza de la gelatina en un recipiente de vidrio o un molde de 2 cuartillos de capacidad, ligeramente engrasado. Enfríala en la nevera durante 15 minutos o hasta que esté ligeramente espesa. Pela, entretanto, el mango y corta rebanadas de 1/8 pulgada de grosor. Acomoda las rebanadas en el recipiente, superponiéndolas sobre la gelatina. Vierte suavemente el resto de la gelatina de limón sobre las rebanadas de mango. Enfría en la nevera durante 15 minutos, hasta que esté espesa pero no firme.

Haz hervir, mientras tanto, las 2 tazas de agua restante. Agrégala a los 2 paquetes restantes de la gelatina en polvo en un tazón grande; revuelve al menos 2 minutos o hasta que esté completamente disuelta. Incorpora la leche evaporada. Enfría 30 minutos en la nevera. Vierte la mezcla de leche y gelatina sobre la gelatina de limón.

Enfría en la nevera durante 4 horas o hasta que esté firme. Desmolda sobre un platón justo antes de servir. Decora el postre con la cobertura. Guarda lo que sobre en la nevera.



## FRUTILLAS AL VINO TINTO



1212

### Ingredientes:

100 gramos de azúcar  
1 ramita de canela  
1 clavo de especia  
1/2 kilo de frutillas grandes  
1 botella de vino tinto  
3/4 de litro de jugo de naranja

### Preparación:

**Pon a calentar** el vino, junto con el jugo de naranja y el azúcar, hasta que empiece a hervir. Retíralo del fuego y añade el clavo y la canela. Déjalo en infusión hasta que se enfríe completamente. Fíltralo y repártelo fresco en las distintas copas o cuencos en los que vayas a servir este postre.

Lava y seca completamente las frutillas, quítales el rabo y si fuesen demasiado grandes, puedes cortarlas por la mitad o en cuatro partes. Repártelas en las copas o en los cuencos en los que se vayan a comer.



## MEMBRILLOS FLAMEADOS AL GRAN MARNIER



### INGREDIENTES

Para 8 Personas

4 Membrillos (2 kilos)

1 Kg de azúcar

1 Limón

1 Caña de canela

1213

### Preparación

En la olla expres, ponemos los membrillos con el azúcar, el limón entero lavado y la canela, y se cubre todo de agua.

Deben hacerse durante diez minutos desde que la válvula marque que se ha alcanzado la presión adecuada y luego dejarse enfriar. Una vez abierta la tapa (templado), comprobamos el grado de cocción de las frutas, que en principio deben estar aún recias. Depende mucho de la variedad de membrillo (aunque no se lo crean, la familia de las rosáceas tiene más de 2.000 especies y en España se comercializan las Común, Esferoidal, De Fontenay, De Portugal, Vau de Mau, siendo la variedad más común la Gigante de Wranja), así que no hay tiempos fijos, pero lo más normal es que necesite todavía otros veinte minutos de cocción, ahora destapado para que se evapore parte de agua, pero a baja temperatura para que no se pasen y desbaraten.

Deben dejarse enfriar en su propia agua que se convertirá en jalea debido a la gran cantidad de pectina que contiene esta fruta.

Mi madre los preparaba así en la finca. Una vez fríos, los cortaba en cuatro rodajas, los acomodaban en unos envases de plástico, los cubría con la jalea y los congelaba, manteniendo provisiones para su restaurante para casi todo el año (teníamos más de 10.000 frutales, así que imagínense las cantidades, tres arcones congeladores hasta los topes).



Simplemente así resultan deliciosos, yo lo comía con queso manchego y era un vicio, pero en el Horno de Santa Teresa se presentaban flameados. Para ello se calentaban unos minutos al horno en una bandeja de plata y luego se regaban con una mezcla al 50% de brandy (Torres 5 años) y licor Grand Marnier cordón rojo, a la que se prendía fuego al momento de servir.

## HIGOS GRATINADOS



1215

### Preparación:

Es una salsa compuesta de huevo, azúcar, nata y un aromatizante, generalmente vino o licor, que se debe cuajar en textura de crema pastelera y luego se gratina con la fruta, lo que ofrece un postre caliente sumamente aromático y elegante.

Pero tiene un gran riesgo y es que si no se cuaja previamente bien al baño maría, al meter al horno el huevo se cuaja como una tortilla y el licor y la nata quedan desligados como si fuesen una sopa, o sea, algo bastante asqueroso.

Pero a su vez hay que ligar con mucho cuidado el sabayón antes de gratinar, porque si nos pasamos de calor, esa misma calamidad podría ocurrirnos en el cazo.

Una vez hechas las advertencias, vamos a los fogones.

El día antes se ponen los higos limpios, pelados y partidos al centro a macerar en el ron, aunque no conviene pelarlos con demasiado esmero porque los higos en esta época tienen una piel muy fina y deliciosa (en realidad yo solo les quito la parte del rabo).

Antes de empezar a preparar el postre, se calienta en un cacillo un poco del ron de maceración y se quema por encima de los higos, es una forma de precalentarlos y eliminar el exceso de alcohol.

Para la salsa de gratinar (lo que llamamos sabayón) ponemos en el vaso de la Turmix las yemas de huevo con el azúcar y se bate a velocidad mínima, poco a poco se le añade el ron que estará bien caliente y la nata que también habremos calentado en un cazo hasta hervir. Debe quedar como una pomada.



Una vez así, en un cazo metido al baño María, se vierte este batido y se sigue removiendo al calor hasta que veamos que empieza a tomar cierta consistencia cremosa, entonces se apaga el fuego y se reserva.

En cada plato se colocan seis mitades de higo con la parte abierta hacia arriba y en el momento de servir se rocían con la salsa sabayón por encima y se gratinan en el horno a tope de potencia.

No necesita mas adorno porque los colores dorados del sabayón gratinado son tan hermosos que sobra todo adorno, aunque una hoja de menta nunca sobra.

1216

Debe ponerse un plato debajo porque algún despistado podría achicharrarse un dedo al tocar el horneado.

## BUÑUELITOS DE MANZANAS



### INGREDIENTES

2 tazas de harina (240 gramos)  
 1/4 taza de azúcar (50 gramos)  
 2 huevos  
 ralladura de un limón  
 1 taza de leche (250cc)  
 4 manzanas  
 1/2 cucharadita de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 aceite para freír

920

**Salen 24 aprox.**

### PREPARACION

Poner en un bol la harina, el azúcar, la ralladura de limón, el polvo de hornear, la sal y las yemas de huevo.

Mezclar todos los ingredientes y añadir de a poco la leche.

Batir aparte las claras con una cucharada de azúcar hasta que estén a punto nieve. Mezclarlas con la pasta muy despacio.

Lavar las manzanas, secarlas y pelarlas quitándoles el corazón.

Cortarlas en rodajas redondas de 1cm de grosor.

Sumergir las rodajas en la pasta y freírlas en una sartén con aceite caliente (no hirviendo).

Dejarlas dorar, retirarlas y colocarlas sobre un papel absorbente.

Después ponerlas en una fuente y servir las calientes espolvoreadas con azúcar y canela.



## MANZANAS AL RON SOBRE CREMA DE CASTAÑAS



### INGREDIENTES

4 manzanas reinetas  
Azúcar  
Limón  
Ron añejo  
2 huevos  
Confitura de castañas  
4 obleas de hojaldre

1217

### Preparación:

1. Limpieza: Se limpian muy bien las manzanas y se les quita el tronco con un descorazonador. Luego ponemos en un plato hondo el ron con azúcar y un poco de zumo de limón. Se cortan las manzanas en lonchas finas en el sentido transversal al tronco, es decir haciendo arandelas y estas se ponen a macerar en el plato con ron.
2. Para la crema de castañas ya hemos dado una receta de espuma que se puede seguir, en este caso basta con levantar unas claras a punto de nieve, añadirles confitura de castaña y trocitos de Marron glacé, y homogeneizarla bien.
3. Con esta espuma se napan los platos de postre y se mete en la nevera, en la parte baja, en lo más frío.
4. En la bandeja de horno ponemos las obleas de hojaldre bien estiradas y sobre ellas colocamos las arandelas de manzana haciendo una espiral mas o menos densa, se espolvorea todo de azúcar, se reparten unos trocitos de mantequilla y se mete a horno muy fuerte hasta que el azúcar se caramelize cuidando de que las manzanas no se lleguen a quemar. Terminación del plato:

Una vez gratinadas las formas de manzana y estando bien calientes, se coloca cada una sobre la espuma fría de cada plato y sirve rápidamente para que el comensal alucine al sentir el contraste de sabores, uno helado y el otro muy caliente.

Guarniciones:

No conviene perder mucho tiempo en adornos porque se perdería el contraste de calor/frío que he descrito, pero se puede poner alguna ramita de hinojo, una hoja de menta o alguna moña de nata, tampoco se debe recargar demasiado porque el color del caramelo ya es suficientemente bonito.



## PERAS AL VINO



1219

### Preparación:

Empecemos por preparar el vino.

Este debe ser de bastante cuerpo, por ejemplo un Cariñena o un Priorato

En un cazo ponemos el contenido de una botella (70cl), un cuarto de litro de crema de cassis, una ramita de canela y tres cucharadas de azúcar.

Llevamos a ebullición, apagamos el fuego y retiramos la canela que ya habrá perfumado el caldo (también va en gustos dejarla mas tiempo).

Escogemos media docena de peras de buen tamaño, maduras pero consistentes, o sea que no tengan ninguna parte blanda.

Se pelan y se restriegan generosamente con limón.

Una vez así se ponen dentro del vino caliente y cuando estén todas se lleva de nuevo al fuego, pero esta vez al mínimo, lo justo para que esté caliente pero sin llegar a hervir. Se tapan y se dejan así, al amor del hogar como se decía antes, durante un par de horas.

En ese tiempo se habrán puesto ya algo blanditas pero sin perder en absoluto su forma, ni buena parte de su consistencia.

A partir de ahí viene la segunda parte que es el reposo: deben enfriarse lentamente, o sea con la tapa de la olla puesta y en un lugar templado de la cocina.

Esta maceración debe durar unas veinte horas y luego ya se pueden conservar en el refrigerador.

Se sirven tal cual con su propio caldito que si acaso se puede ligar al momento de servir con un poquito de maizena



## POSTRE CARIBEÑO DE PLÁTANOS ASADOS



### INGREDIENTES

4 plátanos

2 naranjas

Azúcar moreno, limón, mantequilla y ron añejo

1221

### Preparación:

1. Se pelan los plátanos y se cortan en rodajas de un centímetro de grosor; para que no se oscurezcan se pueden poner en un poco de agua con limón, pero lo mejor es actuar con cierta rapidez y prescindir de este paso.
2. Se exprimen dos naranjas grandes y se reserva el zumo. Se sacan virutas de la piel de una naranja y de un limón (si se dispone de una lima, pues también y así hay tres colores) y se reservan.
3. En una sartén se ponen tres cucharadas de azúcar moreno a caramelizar y cuando se empiezan a fundir se añaden las ralladuras que hemos preparado, se revuelven bien con el caramelo y se añade el zumo con cuidado se separarlo un poco antes del fuego porque salta, se deja cocer un poco hasta queda todo bien disuelto y algo reducido y se reserva.
4. Untamos con abundante mantequilla una bandeja que resista el horno y que sea presentable en la mesa, con el tamaño justo para acoger los plátanos pero sin que sobre espacio, se colocan las rodajas de plátano de forma decorativa y se rocía la salsa que hemos preparado con el zumo procurando repartir las virutas equitativamente por encima de las rodajas.

De esta forma se lleva al horno precalentado a 200° y al cabo de diez minutos, o cuando se vea que empiezan a tostarse las partes sobresalientes de los frutos, se saca y se lleva a la mesa. Terminación del plato:

Una vez la bandeja en la mesa, se llena un cacillo de ron moreno, añejo o negro, se agraga una cucharada de azúcar y se le prende fuego, cuando esté ardiendo con fuerza, se reparte sobre los plátanos y se flambea rociando la salsa por encima de ellos.

Cuando se apaga el fuego se puede servir.

1222

Guarniciones:

Se pueden poner algunas galletitas de esas de harina integral, acompañan muy bien y recuerdan a las papillas de los bebés, antes de que se inventasen los potitos esos que huelen tan mal.

También se puede poner un adorno de nata montada, pero para esto hay que flamear el postre en la cocina y luego tirar la nata con una manga porque si se flamea con la nata, esta se funde y queda flotando sobre las salsa, incluso desprendiendo grasa o hasta cortándose.



## BANANAS DELICIA



### Ingredientes:

8 bananas, jugo de 1 limón 2 cucharadas de ron 200 g de queso blanco 2 claras batidas en punto de nieve 6 cucharadas de azúcar gotas de esencia de vainilla frutillas para decorar  
8 porciones

1223

### Preparación:

Abrir las cáscaras de bananas a lo largo y quitarle la pulpa. Cortarla en rebanadas, colocarla en un recipiente, rociar con el jugo de limón y el ron. Mezclar en un bol el queso blanco con las claras, el azúcar y la esencia de vainilla. Rellenar las cáscaras con parte de la crema y distribuir las rodajas de banana. Cubrir con la crema restante y decorar con las frutillas.



## EMPAREDADO DE PERA



### Ingredientes:

1 hoja de masa hojaldrada rectangular 1 huevo batido con 2 cucharadas de azúcar 1 postre sabor chocolate 4 peras jugo de limón chocolate para taza para decorar  
6 porciones

1224

### Preparación:

Cortar la mitad de la hoja de masa, pintarla con parte del huevo y cocinar sobre una placa humedecida. Repetir la operación con la masa restante. Colocar una mitad sobre una fuente. Preparar un postre sabor chocolate según las indicaciones del envase, distribuir parte sobre la masa y cubrir con las peras cortadas en rodajas aderezadas con el jugo de limón. Bañarlas con la crema restante y tapar con la otra hoja. Servir bañado con el chocolate derretido.



## ANANÁ A LA CREMA DE MENTA



### Ingredientes:

1 ananá 300 g de azúcar en pancitos 1/ 2 l de agua 1 chaucha de vainilla 4 yemas 3 cucharadas de azúcar 1 vasito de licor de menta  
hojas de menta fresca  
6 porciones

1225

### Preparación:

Pelar el ananá y cortarlo en rodajas. Colocar en una cacerola el azúcar, el agua, la vainilla y llevar al fuego hasta hacer un almíbar liviano. Agregar el ananá y hervir hasta tiernizar. Dejar enfriar en el líquido de cocción, escurrir y colocar en una fuente. Batir en un recipiente las yemas con el azúcar, el licor de menta y llevar a fuego lento hasta que la preparación esté esponjosa, evitando que hierva. Retirar, seguir batiendo hasta enfriar y distribuir en el centro de cada rodaja de ananá. Decorar con las hojas de menta fresca. Llevar a la heladera hasta el momento de servir.



## PERAS AL CHOCOLATE



### Ingredientes:

8 peras, 300 g d azúcar molida 1 rama de canela 1/ 2 l de agua  
6 barras de chocolate 4 cucharadas de leche frutillas y hojas de  
menta fresca para decorar

8 porciones

1226

### Preparación:

Pelar las peras y reservar. Colocar en una cacerola el azúcar, la rama de canela, el agua y llevar al fuego hasta hacer un almíbar liviano. Agregar las peras y hervir hasta tiernizar. Escurrir y dejar enfriar. Colocar en una cacerola el chocolate cortado en trozos, la leche y 3 cucharadas del almíbar de las peras. Distribuir en una fuente las peras en forma de pirámide, bañar con la salsa de chocolate tibia y dejar enfriar. Decorar con las frutillas y las hojas de menta fresca. Llevar a la heladera hasta el momento de servir.



## CASCOS DE NARANJAS RELLENOS CON CREMA MARMOLADA



### INGREDIENTES

4 naranjas grandes de ombligo

#### Crema pastelera

1 y 1/2 taza de leche caliente (no hirviendo)

1/2 taza de leche fría (o temperatura ambiente)

3/4 taza de azúcar (150 gramos)

1/2 taza de harina

3 huevos

1 cucharada de vainilla o ralladura de naranja

#### Crema de chocolate

1 y 1/2 taza de leche caliente (no hirviendo)

1/2 taza de leche fría (o temperatura ambiente)

1/2 taza de cocoa de buena calidad

2 huevos

1 cucharadita de café soluble

3/4 taza de azúcar

1/2 taza de harina

1/2 cucharada de vainilla

**Porciones: 8**

### PREPARACION

Lo ideal para esta presentación es aprovechar los cascos de las naranjas cuando las utilizamos para tomar su jugo.

Se pueden conservar (los mismos) en la heladera hasta el momento de utilizarlos.

Se cortan las naranjas a la mitad (como es habitual) y se exprimen bien.

Luego con una cuchara chica se les quita el resto de la pulpa adherida y se reserva.

Crema pastelera. Es una preparación muy simple (parece tonto tantas explicaciones) pero sigan paso a paso lo que está indicado porque llevado de este modo el resultado final es muy bueno.



## PERAS AL JUGO



1227

### Preparación:

Pelar las peras dejándoles el cabo, hervirlas en 1 litro de vino blanco, 1/ 2 litro de jugo de mandarina o naranja, 1 taza de azúcar, clavos de olor y la ralladura de la cáscara de 2 mandarinas (o naranjas). Cuando tome punto caramelo, abrir las peras y decorar con hojas de mandarina.



## DURAZNOS EN GELATINA



1228

### Preparación:

Escurrir 2 latas de duraznos o damascos en almíbar. Al almíbar agregarles vino blanco seco hasta obtener 1 litro de líquido. Añadir 40 g de gelatina en polvo sin sabor, licor a gustos y gotas de colorante vegetal. Hacer hervir unos minutos y dejar entibiar. Colocar los duraznos o damascos en copas y bañar con la gelatina. Llevar a la heladera y, en el momento de servir, decorar con crema chantilly.

## BOMBONES DE DÁTILES



1229

### Preparación:

Descarozar los dátiles tiernos o ciruelas, rellenarlos con queso blanco mezclado con azúcar, esencia de vainilla y copos de maíz o nueces picadas. Pasar por cacao y mantenerlos en la heladera hasta servir.



## ASPIC DE FRUTAS



1230

### Preparación:

Preparar gelatina de frutas del sabor que se desee agregando en vez de agua, sidra. Colocar sobre hielo y, cuando comience a solidificar, añadir frutas estacionales o gusto cortadas en trozos. Distribuir en un molde savarin y llevar a la heladera. Una vez frío, desmoldar pasando por agua caliente el recipiente, decorar con frutas y hojas de ananá.

## BANANAS RELLENAS



1231

### Preparación:

Quitar parte de la cáscara de las bananas a lo largo y ahuecar sin dañar la pulpa. Agregarle a ésta jugo de limón, unas cucharadas de mermelada de damasco y queso blanco sin sal o ricotta. Rellenar las cáscaras y mantener en la heladera hasta el momento de servir.



## MANDARINAS SORPRESA

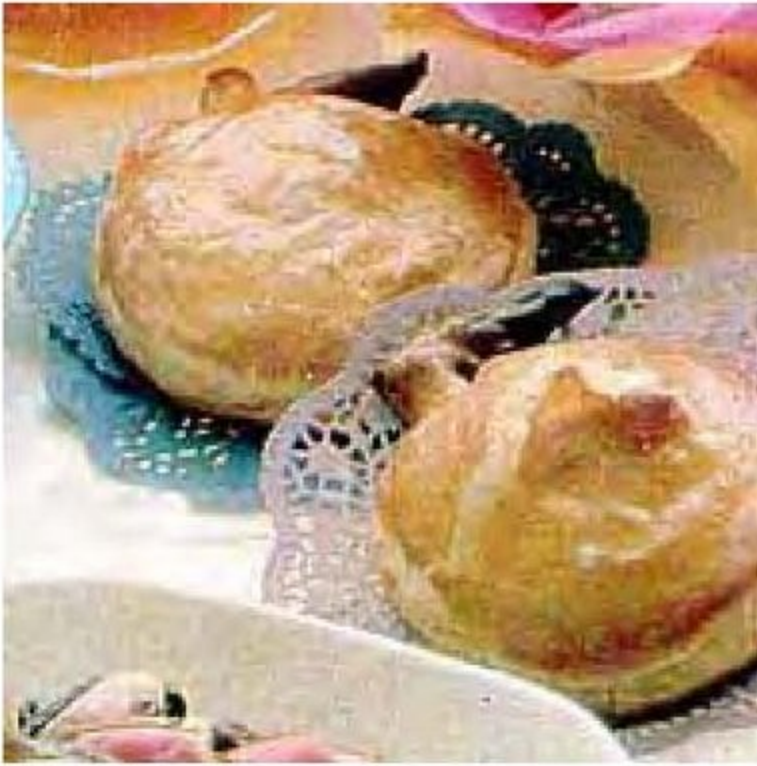


1232

### Preparación:

Cortar una tapa a las mandarinas y ahuecarlas con una cuchara para hacer papas a la cucharita. Licuar la pulpa o desmenuzarla quitándoles el hollejo y las semillas. Preparar merengue italiano con 2 claras y 125 g de azúcar cocido a punto de bolita, agregar la pulpa de las mandarinas y rellenarlas. Mantener en la heladera hasta el momento de servir. Otra opción: cortar una tapa a naranjas y ahuecarlas. Licuar la pulpa sin semillas y el hollejo-, agregar por naranja 1 cucharada de queso blanco, 1 de azúcar y 1/4 de vasito de coñac. Rellenarlas, taparlas y llevar a la heladera hasta el momento de servir.

## PASTELITOS DE PERAS



### Ingredientes:

300 g de masa hojaldrada 8 peras muy maduras 200 g de crema de leche 3 cucharadas de azúcar molida 1 cucharadita de canela molida 1 huevo batido

1233

6 porciones

### Preparación:

Estirar la masa y cortar medallones medianos. Pelar las peras, cortarlas en trozos, agregarles 2 cucharadas de crema de leche, el azúcar, y la canela. Distribuir sobre la mitad de los medallones, pintar los bordes con el huevo batido y hornear. Servirlos tibios acompañados con la crema restante azucarada batida.



## MANZANAS MERENGADAS

**Ingredientes:**

6 manzanas cocidas en compota 6 cucharadas de mermelada de ciruela espesa 2 cucharadas de copos de cereales 3 claras batidas en punto de nieve 200 g de azúcar molida azúcar impalpable

6 porciones

**Preparación:**

Ahuecar las manzanas en el centro y rellenarlas con la mermelada mezclada con los copos. Preparar un merengue con las claras y el azúcar. Colocar en una manga de boquilla rizada y cubrir las manzanas. Espolvorear con abundante azúcar impalpable y llevar a horno caliente hasta dorar.

## COQUIS DE CEREZAS

**Ingredientes:**

200 g de harina 2 yemas 50 g de azúcar 1 frasco de cerezas al natural o frescas mermelada o pulpa de frutas para acompañar

1235

4 porciones

**Preparación:**

Hacer una masa con la harina, las yemas y agua en cantidad necesaria hasta formar una pasta blanda. Trabajarla con las manos durante 10 minutos, hacer un bollo y dejar descansar tapado durante 1/2 hora. Estirar con el palote hasta que quede finita, distribuir cada tanto, cerezas agrupadas y doblar la masa por la mitad, tapando las cerezas. Marcar presionando cada ñoqui (alrededor de las frutas). Cortar con cortapasta redondo y hervir en agua caliente. Apenas suben, retirar con una espumadera y espolvorearlos con el azúcar. Servirlos acompañados con salsa o mermelada de frutas.



## CÍTRICOS CONFITADOS

**Ingredientes:**

2 pomelos  
2 naranjas  
2 limones  
2 mandarinas  
azúcar molida  
miel  
azúcar molida gruesa

1236

Lavar las frutas, secarlas y cortar en medias rodajas no demasiado finas. Colocarlas en una cacerola de acero inoxidable, cubrir con agua fría y hacer hervir durante 10 minutos. Escurrir y volver a hervir en agua fría. En otro recipiente colocar 2 tazas de azúcar, 3/ 4 de tazas de miel y agua fría hasta cubrir. Llevar al fuego y, después de hervir durante 1 minuto, incorporar las frutas. Continuar la cocción hasta que el almíbar esté reducido. Poner sobre una rejilla de repostería, dejar escurrir durante 24 horas y espolvorear con el azúcar.



Poner en una cacerola chica, la harina y el azúcar.

Agregar de a poco y siempre revolviendo la leche fría hasta formar una crema sin grumos.

Incorporar los huevos de a uno e ir mezclando hasta integrarlos.

Por último agregar de a poco la leche caliente siempre mezclando.

Llevar al fuego revolviendo en forma de ocho hasta que espese y rompa el hervor.

Una vez que rompe el hervor se deja dos minutos más y se retira.

Se mezcla un poco y se agrega la vainilla.

922

Para enfriarla se pone en un baño María invertido procurando revolverla cada tanto para que no se forme película.

También se puede cubrir la crema directamente con una hoja de papel plast o adherente.

Crema de chocolate. Poner en una cacerola chica, la cocoa, el café, el azúcar y la harina.

Agregar la leche fría y proceder como se hizo anteriormente con la crema pastelera.

Una vez frías las dos cremas se ponen por separado en una manga con puntero rizado.

Se van incorporando a los cascotes de naranja en forma alternada.

Se lleva a la heladera hasta que enfríen bien y luego se sirven.

Opcional. También se pueden terminar de decorar con merengue (claras batidas con azúcar) y servir con una galletita.



## DURAZNOS ESCONDIDOS



### Ingredientes:

4 duraznos grandes maduros o 12 mitades en almíbar  
escurridos 300 g de harina 200 g de margarina 175 g de  
azúcar 2 huevos 2 cucharaditas de polvo para hornear 1  
cucharada de ralladura de cáscara de limón 100 g de  
frutas confitadas 2 cucharadas de mermelada de frutas 5  
amaretti desmenuzados

1237

4 porciones

Pelar los duraznos, abrirlos por la mitad y descarozarlos. Preparar una masa tierna con la harina, la margarina, las yemas, el azúcar, el polvo para hornear y el limón. Dejar descansar durante 1/2 hora envuelta en papel manteca. Estirar y cortar cuadrados grandes. Pintar los bordes con clara de huevo, en el centro distribuir los duraznos y rellenarlos con las frutas mezcladas con la mermelada y los amaretti. Unir las puntas de la masa y hornear

## POSTRE DE NARANJAS



1238

### Preparación:

Desmenuzar 24 galletitas dulces y agregarles 125 g de manteca, 50 g de azúcar molida y 2 cucharadas de mermelada de naranjas como para formar una pasta. Volcar en una tartera enmantecada y hacer adherir a las paredes de la tartera con ayuda de una cuchara. Rellenar con mermelada de naranjas y cubrir con merengue o crema Chantilly. Completar el adorno con cáscara de naranja confitada.



## MELÓN CON FRESAS BALSÁMICO



### Ingredientes:

- 2 melones, cortados a la mitad
- 1 taza de fresas, cortadas a la mitad
- 1 taza de bolitas de queso mozzarella, cortadas a la mitad
- 2 cdas de hojas de menta

### Aderezo de miel:

- 1/2 taza de vinagre balsámico
- 3 cdas de miel de abeja
- 1 cda de mostaza

1239

### Preparación:

**Retirar** las semillas de los melones.

**Mezclar** el queso con las fresas y la menta.

**Rellenar** los melones con la mezcla.

**Mezclar** bien todos los ingredientes del aderezo.

**Bañar** los melones con el aderezo.

## POSTRE DE FRUTAS HELADAS



### Ingredientes:

1 bizcocho de 8 1/2"x11"  
 800 g de leche condensada  
 3 tazas de cóctel de frutas  
 2 tazas de nueces picadas  
 2 tazas de jugo de piña  
 El jugo de 1 limón

1240

### Preparación:

**Mezclar** la leche condensada con el jugo de limón.

**Mezclar** las frutas con las nueces.

**Colocar** una capa del bizcocho en un pyrex.

**Bañar** con el jugo piña.

**Agregar** la mezcla de leche condensada y por último las frutas y nueces.

**Repetir** el proceso dos veces más y refrigerar por 3 horas.



## NARANJAS ASADAS CON MANTEQUILLA DE CARAMELO Y MENTA



### Ingredientes:

6 naranjas, peladas  
1/3 taza de azúcar  
1/4 taza de crema  
45 g de mantequilla sin sal, picada  
2 cdas de menta fresca picada fina  
2 cdita de cáscara de naranja rallada

1241

### Preparación:

**Cortar** la base de cada naranja para que este firme y rebanadar finamente.

**Cocinar** el azúcar con 3 cdas de agua a fuego bajo, hasta que el azúcar se haya disuelto (no agitar).

**Aumentar** el calor, llevar a ebullición y cocinar hasta obtener un caramelo.

**Retirar** del fuego y añadir la crema.

**Volver** a la calor y revolver hasta que con el caramelo se disuelva.

**Añadir** la mantequilla, la cáscara de naranja y menta y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

**Pasar** a un bol y refrigerar.

**Precalentar** el asador.

**Colocar** las rebanadas de naranja sobre una bandeja para hornear.

**Rociar** la parte superior de las naranjas con mantequilla de caramelo y asar hasta que la mantequilla se haya derretido.

## DURAZNOS CON RICOTTA



### Ingredientes:

200 g de queso ricotta

1 lata de duraznos

4 cdas de almendras picadas

Brandy al gusto

1242

### Preparación:

**Colocar** medio durazno en cada plato.

**Colocar** encima una bola de queso ricotta.

**Espolvorear** con las almendras y bañarlo con un poco de brandy.



## PLÁTANOS EN ALMÍBAR



### Ingredientes:

- 5 plátanos maduros
- 4 tazas de azúcar
- 1 taza de piña picada
- 2 tazas de cáscara de piña (ralladura)
- 4 tazas de agua fría
- 2 tazas de aceite
- 1 cáscara de limón (ralladura)
- 1 astilla de canela

1243

### Preparación:

**Cortar** los plátanos en migajas y reservar.

**Poner** el aceite a calentar en un sartén.

**Freír** los plátanos en el aceite hasta dorar.

**Ecurrir** el exceso de aceite en los plátanos.

**Calentar** en una olla aparte el azúcar.

**Agregar** la piña, la canela, y las ralladuras de cáscara y mezclar bien con cuchara de madera.

**Incorporar** el agua en el momento que empiece a caramelizarse.

**Revolver** hasta obtener un almíbar.

**Incorporar** los plátanos y dejar reposar por 5 minutos.



## COBBLER DE FRUTAS



### Ingredientes:

100 g de harina  
80 g de almendras  
100 g de azúcar moreno  
80 g de mantequilla derretida  
1/2 ctda de canela  
200 g de fresas  
150 g de frambuesas  
20 g de azúcar de vainilla

1244

### Preparación:

**Mezclar** la harina con las almendras , el azúcar moreno y la canela.

**Agregar** la mantequilla derretida e incorporar con una cuchara de madera hasta que la mezcla tiene una textura de borona.

**Dejar** reposar por una hora.

**Verter** la mezcla sobre un molde engrasado.

**Hornear** a 170°C (350°F) por 20 minutos.

**Cortar** las fresas y mezclarlas con el resto de las frutas.

**Agregar** el azúcar de vainilla.

**Cocinar** por 2 minutos.

**Dejar** reposar en un lugar fresco.

**Verter** las frutas en tazones individuales y rociar la borona.



## MELÓN EN SALSA DE MORAS



### Ingredientes:

- 1 melón pequeño
- 2 cdas de moras
- 1 cda de jugo de limón
- 6 fresas
- 2 bolas de helado
- Azúcar al gusto

1245

### Preparación:

**Partir** el melón por la mitad y quitar la pulpa.

**Licuar** la mitad de las moras con la pulpa del melón, el azúcar y el jugo de limón.

**Rellenar** el melón con la mezcla anterior.

**Refrigerar** por 40 minutos.

**Al servir**, adornar con el resto de las moras y el helado.

## COBLER DE MELOCOTONES

**Ingredientes:**

- 1 lata grande de melocotones en gajos
- 1 lata pequeña de melocotones
- 1 cda de vainilla
- 1 caja de queque de vainilla
- 1 barra de margarina
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de nueces picadas

1246

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Colocar** los melocotones en un pyrex.

**Agregar** la vainilla y revolver.

**Cubrir** los melocotones con la mezcla de queque sin preparar.

**Bañar** con la margarina derretida, el coco y las nueces.

**Hornear** por 45 minutos.



## CHURROS



### INGREDIENTES

- 2 tazas de agua (500cc.)
- 1 taza de leche (250cc.)
- 3 tazas de harina de trigo (360 gramos)
- 1 cucharadita de sal

923

### PREPARACIÓN

Poner en una cacerola el agua, la leche y la sal. Llevar al fuego y cuando rompe el hervor se agrega de golpe toda la harina. Revolver continuamente hasta que la preparación esté cada vez más espesa y se forme una bola de masa compacta. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Se emplea una churrera manual (de venta común en cualquier comercio de venta de artículos de repostería) y se va poniendo en el tubo un poco de masa.

Luego se hace presión para que vaya saliendo el churro ya formado.

Hay que hacer mucha fuerza pero el resultado bien vale la pena.

A medida que van saliendo por el tubo se cortan con una tijera del tamaño deseado y se apoyan en una bandeja.

Se continúa hasta terminar la masa.

Poner abundante aceite en una cacerola mediana y de borde alto. Llevar a un fuego medio y dejar que se caliente el aceite pero no demasiado para que el churro pueda cocinarse bien sin que quede su interior crudo.

Una vez cocidos se van retirando y apoyando sobre papel absorbente.

Se espolvorean con azúcar común aunque en algunos países también los espolvorean con azúcar impalpable (glas, pulverizada).



## SABLE DE FRESA



### Ingredientes:

32 gr de harina  
22 gr de mantequilla  
10 gr de azúcar en polvo  
1 cdta de vainilla  
Pizca de sal, canela y ralladura de limón

### Masa de queso:

60 gr de queso crema  
10 gr de azúcar en polvo  
Gotitas de vinagre balsámico

1247

### Preparación:

**Cremar** la mantequilla en la batidora.

**Agregar** los ingredientes secos.

**Envolver** la masa en papel encerado.

**Refrigerar** por 20 minutos.

**Estirar** la masa para cortar en círculos.

**Hornear** por 15 minutos a 200°C (400°F).

### Masa de queso:

**Batir** el queso crema hasta cremarlo.

**Agregar** el resto de los ingredientes.

**Colocar** la galleta como base.

**Distribuir** el queso sobre la galleta.

**Colocar** las fresas de afuera hacia adentro.



## POSTRE DE NARANJA



### Ingredientes:

2 latas de leche condensada  
4 cdas de gelatina sin sabor  
5 tazas de jugo de naranja  
1/2 taza de agua

### Preparación:

**Remojar** en agua la gelatina sin sabor.

**Deshacer** en baño María y dejar enfriar.

**Mezclar** el jugo de naranja con la leche condensada y la gelatina.

**Verter** la mezcla en un molde.

**Refrigerar** hasta que cuaje.

## MANZANAS AL HORNO



### Ingredientes:

- 1/2 taza de jugo de manzana
- 1 cda de almendras en tajadas
- 1/8 cdta de canela en polvo
- 4 manzanas sin la parte de arriba

1249

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F)

**Verter** las manzanas en un recipiente para hornear.

**Rociarlas** con el jugo de manzana, la canela y las almendras.

**Cubrir** con papel aluminio.

**Hornear** por 35 minutos.



## PERAS AL VINO



### Ingredientes:

2 tazas de agua  
2 tazas de azúcar  
2 tazas de vino blanco  
6 peras

### Preparación:

**Hervir** el agua y el azúcar por 5 minutos.

**Agregar** las peras peladas y el vino.

**Tapar** la olla y cocinar a fuego lento por 20 minutos.

**Retirar** del fuego y dejar enfriar.

## SEMIFREDO DE FRESA



### Ingredientes:

500 gr de fresas  
500 gr de azúcar  
1 lata de leche evaporada grande congelada  
18 oz de amaretto  
4 cdas de gelatina sin sabor

1251

### Preparación:

**Cocinar** las fresas con el azúcar en baño María por 1 hora.

**Licuar** las fresas cocinadas con el amaretto.

**Remojar** la gelatina con agua.

**Agregarla** al licuado.

**Batir** la leche evaporada hasta conseguir una consistencia homogénea.

**Unir** todos los ingredientes en un tazón y mezclarlos.

**Poner** la mezcla en moldes de 6 cm de diámetro.

**Congelar** por 20 minutos.



## BANANA FLAMBÉ



### Ingredientes:

6 bananos  
36 oz de jugo de naranja  
1/2 k de azúcar  
18 oz de licor de naranja  
600 gr de helado de vainilla  
6 cdas de mantequilla

1252

### Preparación:

**Poner** una cucharada de mantequilla en un sartén.

**Saltear** los bananos hasta dorar.

**Agregar** el jugo de naranja y el azúcar.

**Dejar** por un minuto.

**Agregar** el licor de naranja y flambear.

**Colocar** el banano en un plato y bañarlo con la salsa.

**Poner** helado de vainilla a un lado.

## PERAS CRUJIENTES



### Ingredientes:

#### Peras:

- 6 tazas de peras en rodajas de una pulgada (1k aprox.)
- 1 cda de jugo de limón
- 1/3 de taza de azúcar de dieta granulada
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 cdta de canela en polvo

#### Cubierta:

- 1/2 taza de harina integral
- 1/3 de taza de azúcar de dieta granulada
- 1/3 de taza de nueces picadas
- 1/3 de taza de avena
- 2 oz de mantequilla

1253

### Preparación:

**Colocar** las peras en rodajas en el fondo de un pirex previamente enharinado.

**Combinar** el jugo del limón, el azúcar granulada, la fécula de maíz y la canela en polvo.

**Verter** la mezcla sobre las peras.

**Combinar** la harina, el azúcar granulada, las nueces y la avena.

**Picar** con la mantequilla hasta formar una borona.

**Cubrir** las peras con la borona.

**Hornear** a 175°C (350°F) hasta dorar.



## PLÁTANOS FLAMBEADOS CON CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 2 plátanos maduros, partidos en 3 a lo largo
- 2 cdas de azúcar
- 1 cda de jengibre rallado
- 1 cda de mantequilla
- 1 cdita de jamaica molida
- 1 cdita de cardamomo molido
- 1 oz de ron

1254

### Preparación:

**Freír** los plátanos en la mantequilla por 2 minutos en cada lado junto con las especias y el azúcar.

**Flambear** usando el ron.

**Servir** con helado de coco y chocolate

## CHOCOBANANOS



### Ingredientes:

- 1 banano
- 1 taza de cobertura de chocolate
- 2 cdas de maní picado
- paletas de madera

1255

### Preparación:

**Pelar** el banano.

**Introducir** por un extremo una paleta o pincho de madera.

**Colocar** en el congelador.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Introducir** el banano cuando esté congelado en el chocolate derretido.

**Rociar** con maní picado.



## ENSALADA DE FRUTAS EN GAJOS



### Ingredientes:

- 4 albaricoques, partidos a la mitad y en gajos finos
- 4 nectarinas, partidos a la mitad y en gajos finos
- 4 melocotones, partidos a la mitad y en gajos finos
- 4 ciruelas, partidos a la mitad y en gajos finos
- 125 g de mascarpone
- 2 cdas de zumo de albaricoque
- 1 cdita de azúcar morena

1256

### Preparación:

**Mezclar** las frutas juntas.

**Rociar** con el jugo de albaricoque.

**Mezclar** el mascarpone y el azúcar morena y servir con la ensalada.

## DELICIA DE BANANA PARA LOS CHICOS



### INGREDIENTES

6 bananas medianas no demasiado maduras  
 1 y 1/2 taza de harina (180 gramos)  
 pizca de sal  
 1 cucharada de polvo de hornear  
 3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
 50 gramos de manteca  
 3 huevos  
 1/2 taza de leche (125cc.)  
 50 gramos de manteca

924

**Porciones: 12**

### PREPARACIÓN

Enmantecar y enharinar un molde de 22X22.

Cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal.

Incorporar el azúcar y la manteca e ir mezclando hasta que la preparación quede grumosa.

Cubrir el fondo del molde con parte de esta mezcla.

Luego distribuir la mitad de las bananas cortadas en rodajas y trocitos de manteca.

Cubrir nuevamente con la mezcla y luego con las bananas restantes, distribuir trocitos de manteca y terminar con la mezcla.

Semibatir los huevos, mezclarlos con la leche y verter sobre la preparación.

Espolvorear con azúcar y llevar a horno moderado hasta que esté dorada.

Se sirve preferentemente tibia y es muy sabrosa.



## FRESAS EN ALMÍBAR DE NARANJA



### Ingredientes:

500 g de fresas  
2 naranjas, su jugo  
1/2 taza de azúcar  
Helado de vainilla

1257

### Preparación:

**Mezclar** en una olla el azúcar con el jugo de naranja hasta disolver.

**Retirar** del fuego cuando hierva y agregar las fresas.

**Dejar** reposar por 10 minutos.

**Servir** con el helado.

## BROCHETA DE FRUTAS CON JARABE DE MIEL DE CARDAMOMO



### Ingredientes:

- 16 fresas
- 1 durazno, cortado en trozos pequeños
- 1 banana, cortada en trozos pequeños
- 1/4 de piña pequeño, cortada en trozos pequeños

### Miel de Cardamomo:

- 20 g de mantequilla sin sal, derretida
- 2 cdas de miel
- 1 cda de ron o brandy
- 1 cda de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de cardamomo molido

1258

### Preparación:

**Remoje** 8 pinchos de madera en agua fría durante 20 minutos.

**Colocar** la fruta alternativamente en los pinchos y reservar.

**Combinar** la mantequilla con la miel, el cardamomo, el azúcar y el ron.

**Verter** la mezcla sobre los pinchos, cubrir y dejar de lado por 1 hora.

**Precalentar** la parrilla.

**Cocinar** los pinchos durante 5 minutos.

**Bañar** con el jarabe de vez en cuando.



## FRESAS ENVINADAS



### Ingredientes:

500 g de fresas  
1 taza de vino blanco  
Pimienta

### Preparación:

**Colocar** las fresas en copas individuales.

**Verter** el vino sobre las fresas y espolvorear con pimienta.

**Marinar** por 1 hora y servir.

## ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES



1260

### Ingredientes:

- 1/2 papaya madura, picada en cubos
- 1/2 piña madura, picada en trozos
- 6 granadillas, la pulpa
- 3 kiwis, pelados y en rodajas
- 2 guayabas, peladas y en rodajas

### Salsa:

- 250 g de azúcar
- 1 taza de jugo de piña
- 1 cdita de jengibre rallado
- El jugo y ralladura de 1 limón

### Preparación:

**Cocinar** todos los ingredientes de la salsa hasta formar un jarabe.

**Retirar** del fuego y dejar enfriar.

**Colocar** todas las frutas juntas.

**Bañar** con la salsa y refrigerar ppor 30 minutos.



## FUENTE DE FRUTAS



1261

**Ingredientes:**

- 1 papaya pequeña partida a la mitad
- 2 fresas partidas en tajadas
- 1 kiwi partido en tajadas
- 1/2 taza de melón en cuadritos o bolitas
- 2 cdas de moras
- Licor de naranja

**Preparación:**

**Revolver** el melón con las fresas, el kiwi y las moras.

**Bañar** con el licor de naranja.

**Refrigerar** por 20 minutos.

**Servir** sobre la mitad de la papaya

## BOLITAS DE MELÓN A LA MOCA



1262

4 porciones

### INGREDIENTES

- 1 melón bien dulce y maduro
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 pocillo de café bien concentrado
- 1 cucharada de coñac
- 2 cucharadas de jugo de limón

### PREPARACION

Cortamos el melón por la mitad, quitamos las semillas y las fibras.

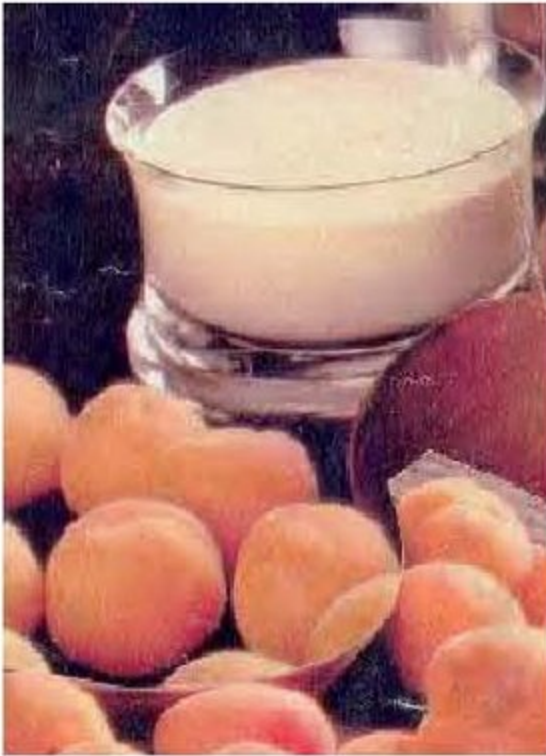
Con una cucharita especial cortamos bolitas de melón las ponemos en un bol y llevamos a la heladera para mantener bien frío.

Aparte agregamos el azúcar al café junto con el coñac y el jugo de limón, mezclamos bien y vertemos sobre las bolitas de melón para aderezarlas.

Rellenamos las medias cáscaras de melón y mantenemos en el frío hasta el momento de servir.



## DAMASCOS FRESCOS A LA CREMA DE LIMÓN



1263

### Porciones 6

#### INGREDIENTES

3/4kg de damascos frescos y maduros  
 50 gramos de pasas de uvas  
 1 copita de licor a gusto  
 2 vasos de vino blanco total 500cc.  
 3/4 taza de azúcar total 150 gramos  
 jugo de 2 limones  
 2 yemas

#### PREPARACION

Pelamos los damascos, los partimos al medio, quitamos los carozos y cortamos en casquitos finos.

Ponemos en remojo las pasas de uva con agua tibia durante una hora.

Ecurrimos, secamos y remojaamos con la copita de licor.

Mezclamos los damascos con las pasas y colocamos en una fuente de vidrio.

Aparte ponemos en un bol para cocinar a baño María el vino, el azúcar, las yemas y el jugo de limón.

Cocinamos removiendo continuamente con un batidor hasta que la crema esté bien esponjosa pero sin hervir.

En ese momento retiramos del fuego y volcamos sobre las frutas.

Servimos este postre bien helado.



## DURAZNOS AL HORNO RELLENOS DE CREMA Y MERENGUE



1264

**Porciones: 12**

### INGREDIENTES

6 duraznos medianos, blancos y bien firmes

Almíbar

2 tazas de agua

1 taza de azúcar

### Crema pastelera

2 yemas

2cdas de azúcar

2cdas de harina

1 taza de leche caliente

### Merengue

2 claras

2cdas de azúcar

### PREPARACION

Poner en una cacerola el agua, el azúcar y los duraznos pelados y sin carozo.

Llevar la cacerola a fuego moderado y dejar hasta que rompa el hervor.

Retirarlos del fuego y sacar los duraznos con cuidado, acomodándolos en una fuente de horno.



Aparte poner en una cacerola las yemas, el azúcar y la harina. Mezclar todo e ir agregando de a poco la leche caliente, revolviendo siempre.

Llevar a fuego suave hasta que espese, sin dejar de revolver.

Dejar enfriar un poco la crema y luego rellenar con cuidado los duraznos.

Agregar a la fuente un poco del almíbar, pero que apenas cubra el fondo y llevar a horno moderado 10 a 15' aproximadamente.

Poner las claras y el azúcar en un bol y batir con la batidora hasta que llegue a punto de merengue bien firme, aproximadamente 5 o 6'.

Una vez transcurrido los 15', retirar del horno la fuente y ponerle un copete de merengue a cada durazno. Espolvorear con azúcar impalpable y llevar unos minutos más al horno hasta que tomen un ligero tono dorado.

Quedan muy ricos y resulta un postre liviano.

## FRESCURA DE ANANÁ



1266

### Porciones – 10

#### INGREDIENTES

1 ananá de aproximadamente 1kg  
1/4 taza de azúcar (50 gramos)  
7 cucharadas de kirsch  
1 taza crema de leche (250cc.)  
1 cucharadita de vainilla  
azúcar impalpable (glas, pulverizada)  
50 gramos de coco rallado

#### PREPARACION

Cortar el ananá en tajadas, descortezarlas y quitarles la parte central.

Espolvorear con azúcar y rociar con el kirsch.

Dejar en la heladera durante una hora.

Aparte batir la crema de leche con dos cucharadas de azúcar impalpable hasta que esté bien espesa.

Agregar de a poco la vainilla y las dos cucharadas de kirsch.

Servir en platos de postre y poner en cada uno, una rodaja de ananá o más con un copo de chantillí encima.

Luego espolvorear con coco rallado.



## FLAN DE NARANJA PARA LOS CHICOS



### INGREDIENTES

Caramelo

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

3 cucharadas de agua

### Flan

1 litro de leche

1 y 1/2 taza de jugo de naranja, total 375cc.

1/2 taza de azúcar, total 100 gramos

6 huevos

1 copo de manteca

925

### PREPARACIÓN

Caramelo. Poner en una cacerola chica el azúcar junto con el agua.

Llevar al fuego hasta que llegue a punto de caramelo. Retirar y acaramelar con cuidado una budinera.

Dejar enfriar bien y luego enmantecar ligeramente.

Flan. Poner a hervir la leche con el azúcar. Dejar enfriar.

En un bol semibatir los huevos y agregar la leche y el jugo de naranja.

Verter esta preparación en la budinera y cocinar a baño María con el agua caliente y en un horno moderado hasta que esté firme.

Se retira, se deja enfriar bien en forma natural y gradual.

Luego se lleva a la heladera durante unas horas y recién se desmolda sobre una fuente.



## MACEDONIA DE FRUTAS



1267

### Porciones 10 a 12

#### INGREDIENTES

1 sandía bien madura y de forma alargada  
 1 racimo de uvas blancas  
 1 racimo de uvas negras  
 3 duraznos maduros  
 2 tazas de frutillas  
 150 gramos de azúcar  
 vino marsala

#### PREPARACIÓN

Cortamos la sandía por la mitad a lo largo y sacamos toda la pulpa, procurando dejar pegada a la cáscara una capa. Quitamos las semillas y cortamos la pulpa en cubos medianos.

Lavamos los racimos de uvas, escurrimos bien y desgranamos.

Lavamos los duraznos y les quitamos la cáscara y el carozo, cortamos también en cubos.

Lavamos bien las frutillas y les quitamos el cabo.

Colocamos toda la fruta en un bol grande, espolvoreamos con el azúcar y bañamos con el vino marsala.

Mezclamos bien, tapamos el recipiente y lo ponemos en la heladera durante tres horas para que la fruta se impregne bien con el perfume del vino.



En el momento de servir volcamos la fruta junto con el jugo en la media sandía que anteriormente vaciamos y así presentamos en la mesa.

## MANZANAS AL HORNO Y RELLENAS



1269

**Porciones: 4**

### INGREDIENTES

4 manzanas grandes  
 50 gramos de cocoa  
 ¼ taza de azúcar  
 50 gramos de almendras picadas  
 50 gramos de manteca  
 4 bizcochos amaretti  
 1 huevo  
 1 copita de licor a gusto  
 1 vaso de vino blanco seco (250cc.)  
 1 cucharada de azúcar impalpable

### PREPARACION

Lavar las manzanas y con el utensilio apropiado quitarles la parte del centro procurando no romperlas.

Aparte poner en un bol el cacao, el azúcar, las almendras picadas, el huevo, los bizcochos desmenuzados y el licor.

Mezclar bien los ingredientes con palita de madera.

Con la pasta obtenida rellenar el orificio hecho en las manzanas y colocarlas en una fuente para horno.

Rociarlas con el vino, espolvorearlas con el azúcar impalpable y esparcir trocitos de manteca en el fondo del recipiente.

Poner las manzanas en el horno a una temperatura media durante 35 minutos aproximadamente y servir las calientes.



## MANZANAS GRATINADAS AL RON



1270

**Porciones: 6**

### INGREDIENTES

3 manzanas verdes  
1 taza de harina (120 gramos)  
 $\frac{3}{4}$  tazas de azúcar (150 gramos)  
3 huevos  
 $\frac{1}{2}$  taza de leche (125cc.)  
1 cucharada de manteca  
4 cucharadas de ron

### PREPARACION

Enmantecar bien una fuente de horno y espolvorearla con azúcar.

Lavar, pelar y quitarles las semillas a la manzanas, luego cortarlas en rodajas y ponerlas en una fuente de horno. Cubrirlas con una capa de azúcar.

Aparte semibatir los huevos, agregarle el azúcar restante y la harina de a poco, intercalando con la leche y el ron.

Verter todo sobre las manzanas y llevar a horno moderado durante 15' aproximadamente, servir en caliente.



## PAQUETITOS DE MANZANA CON CREMA BATIDA



1271

### INGREDIENTES

#### Almíbar

1 y 1/4 tazas de azúcar  
2 tazas de agua  
50 gr de manteca

#### Masa

2 tazas de harina  
pizca de sal  
2cdtas de polvo de hornear  
150 gr de manteca  
1/2 taza de leche  
4 manzanas verdes

### PREPARACION

#### Almíbar

Poner en una cacerola el azúcar junto con el agua. Llevar a fuego moderado y dejar hervir durante 5'.

Retirar del fuego e incorporar la manteca.

#### Masa

Cernir juntos la harina la sal y el polvo de hornear. Poner en un bol e incorporarle la manteca. Deshacer la manteca dentro de la harina e incorporar de a poco la leche hasta formar una masa tierna.

Dejar descansar durante media hora en el refrigerador.

Lavar, pelar y quitarles las semillas a las manzanas. Dividir cada una en ocho



partes.

Estirar la masa de ½ ctm de espesor y dividirla en ocho cuadrados.

Poner cuatro trozos de manzana en cada cuadrado, espolvorear con azúcar y colocar media cucharita de manteca sobre el azúcar.

Envolver como formando un paquete.

Colocar en asadera enmantecada dejando una separación entre uno y otro.

Verter el almíbar por encima y llevar nuevamente a horno moderado aproximadamente 40'. Este postre se sirve tibio acompañado con crema doble batida.

## RICAS COPAS DE FRUTAS



1273

### 6 porciones

#### INGREDIENTES

- 1 lata de ananá en almíbar
- 300 gramos de frutillas
- 1/2 litro de crema de leche
- 3/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de azúcar impalpable, glas, pulverizada
- 4 yemas
- 3 cucharadas de nueces picadas
- 1 limón
- 8 cucharadas de vino marsala

#### PREPARACION

Lavamos bien las frutillas y les quitamos el cabo.

Las escurrimos bien y colocamos en un bol junto con cuarta taza de azúcar y el jugo de limón.

Mezclamos y dejamos macerar durante una hora.

Aparte preparamos un sambayón o sabayón poniendo las yemas en una cacerola, le añadimos el azúcar restante y removemos con una cuchara hasta que quede bien cremoso.

Agregamos de a poco ocho cucharadas de vino marsala.



Ponemos la cacerola a baño María y sin dejar de revolver dejamos el sambayón en el fuego hasta que quede bien esponjoso y a punto de hervor.

Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Un rato antes de servir el postre batimos la crema de leche junto con el azúcar impalpable hasta espesar.

Vertemos la crema en una manga con boquilla rizada.

En el fondo de cada copa ponemos un poco de sambayón y una rodaja de ananá bien escurrida y cortada en trocitos.

Sobre la rodaja ponemos la crema batida en forma de pirámide y sobre ésta se colocan las frutillas y se espolvorea con las nueces picadas.

Servimos este postre enseguida o lo llevamos a la heladera hasta el momento de servir.

## SANDIA RELLENA DE CHOCOLATE



1275

### INGREDIENTES

1 sandía mediana  
150gr de chocolate amargo  
1 copa de kirsch  
2cdas de azúcar

### PREPARACION

Se corta una tapa a la sandía en la parte superior. Se vacía, se eliminan las semillas y se corta la pulpa en daditos, se mezclan con el azúcar, el kirsch y el chocolate picado. Rellenar la sandía con esta preparación y volver a cubrir con la tapa que se había sacado. Enfriar bien antes de presentar en la mesa.



## PERAS BAÑADAS CON CREMA



1276

### INGREDIENTES

6 peras medianas  
250grs azúcar  
100grs de manteca  
1 taza de crema de leche o nata

### PREPARACION

Lavar, pelar las peras y cortarlas en gajos. Acomodarlas en una fuente de horno enmantecada, espolvorearlas con azúcar y poner por encima la manteca en trocitos.

Cocinarlas en horno caliente, durante 15'.

Retirar y bañar las peras con la crema de leche o nata y llevar a horno nuevamente durante diez minutos, luego apagar y dejar las peras adentro unos minutos para que absorba bien la crema.

Este postre se sirve tanto tibio como frío.



# DONNAS, DOUGHNUTS, BAÑADAS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

### Levadura

- 25 gramos de levadura fresca
- 1/2 taza de agua tibia (125cc.)
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de azúcar

### Masa

- 2 huevos
- 1 yema
- 1/4 taza de azúcar (50 gramos)
- 60 gramos de manteca
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de vinagre de alcohol
- 3 tazas de harina (360 gramos)
- 1 cucharadita de sal

### Para bañar

- 200 gramos de chocolate cobertura

926

## PREPARACIÓN

### Levadura.

Poner en un recipiente la levadura y el agua tibia.

Mezclar hasta disolver.

Agregar el azúcar y la harina, mezclar bien y dejar tapada durante 10 minutos hasta que espume.

### Masa.

Colocar en un bol los huevos, el azúcar, la manteca blanda, la ralladura, el vinagre y mezclar todo.

Agregar la levadura e incorporar de a poco la harina cernida junto con la sal.

Trabajar bien la masa agregando más harina de ser necesario. Amasar hasta que notemos que la masa no se pega en la mesa y que la podemos trabajar libremente.

Formar un bollo y dejarlo levar en un lugar cálido, tapado con un paño.

### Armado de las donnas.

Luego estirar la masa de un centímetro de espesor aproximadamente y con un cortador



# DE FRESA

1277

## YOGUR CON FRESAS



### Ingredientes:

- 1 taza de yogur natural
- 1/2 taza de crema
- 6 fresas
- 6 galletas María
- 1/2 cdita de azúcar

1278

### Preparación:

**Licuar** el yogur con la crema, las fresas y el azúcar.

**Refrigerar** por 2 horas y servir con las galletas.



## TIRAMISÚ DE FRESAS

**Ingredientes:**

500 g de fresas en tajadas  
250 g de queso crema  
1 taza de azúcar  
1 taza de crema batida  
24 dedos de señora

1279

**Preparación:**

**Licuar** la mitad de las fresas.

**Batir** el queso crema junto con la crema hasta lograr una consistencia homogénea.

**Añadir** el puré de fresas y batir.

**Verter** una capa de la mezcla anterior en el fondo de una copa.

**Colocar** una capa de dedos de señora y encima una del resto de las fresas en tajadas.

**Repetir** la operación las veces necesarias.

**Cubrir** con plástico y refrigerar por 2 horas.

## BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRESAS PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 mezcla preparada para brownies, más los ingredientes que necesite
- 2 tazas de fresas, partidas a la mitad
- 2 tazas de crema batida, chantillí
- 1/4 taza de jarabe de chocolate
- 1/3 taza de mermelada de fresa
- 1/4 cdita de extracto de almendras

1280

### Preparación:

**Preparar** el brownie de acuerdo a las instrucciones.

**Dejar** enfriar y cortar horizontalmente por la mitad.

**Batir** la mermelada de fresa.

**Batir** la crema batida con el extracto de almendras.

**Untar** una mitad del brownie con la mermelada de fresa y la mitad de la crema batida.

**Colocar** la otra mitad del brownie encima.

**Untar** el resto de la crema batida y decorar con las fresas.

**Bañar** con el jarabe de chocolate y servir.



## GALLETAS DE CHOCOLATE CON FRESAS Y NATA PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina
  - 1 taza de crema batida, chantillí
  - 3/4 taza de azúcar en polvo
  - 1/3 taza de cacao en polvo
  - 250 g de fresas, picadas
  - 225 g de mantequilla sin sal fría, picada
  - 2 yemas de huevo
  - 1 cdita de esencia de vainilla
- Salsa de Fresas:
- 250 g de fresas
  - 1 cda de azúcar Caster

1281

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 210°C (415°F).

**Tamizar** la harina, el cacao y el azúcar en polvo.

**Incorporar** la mantequilla, utilizando la punta de los dedos, hasta que la mezcla se asemeja a migas de pan.

**Añadir** las yemas y la vainilla y mezclar con un cuchillo hasta que la mezcla se reúna.

**Colocar** sobre una superficie enharinada y formar una bola.

**Estirar** la masa entre dos capas de papel de hornear a 5 mm de espesor.

**Cortar** con un cortador redondo, colocar los círculos en bandejas con papel para hornear y **hornear** por 8 minutos.

**Colocar** una galleta sobre un plato, colocar encima crema batida y fresas

**Colocar** encima una segunda galleta, chantillí, fresas y una tercera galleta.

**Procesar** las fresas y el azúcar hasta que quede suave y revolver dentro 2 cucharadas de agua.

**Servir** con las galletas.



## BROCHETA DE FRUTAS CON JARABE DE MIEL DE CARDAMOMO



### Ingredientes:

- 16 fresas
- 1 durazno, cortado en trozos pequeños
- 1 banana, cortada en trozos pequeños
- 1/4 de piña pequeño, cortada en trozos pequeños
- Miel de Cardamomo:
  - 20 g de mantequilla sin sal, derretida
  - 2 cdas de miel
  - 1 cda de ron o brandy
  - 1 cda de azúcar morena
  - 1/2 cucharadita de cardamomo molido

1282

### Preparación:

**Remoje** 8 pinchos de madera en agua fría durante 20 minutos.

**Colocar** la fruta alternativamente en los pinchos y reservar.

**Combinar** la mantequilla con la miel, el cardamomo, el azúcar y el ron.

**Verter** la mezcla sobre los pinchos, cubrir y dejar de lado por 1 hora.

**Precalentar** la parrilla.

**Cocinar** los pinchos durante 5 minutos.

**Bañar** con el jarabe de vez en cuando.



## KABOBS DE FRUTAS MIXTAS

**Ingredientes:**

- 8 fresas
- 4 ciruelas rojas
- 2 nectarinas, peladas
- 2 kiwis, pelados
- 2 bananas, peladas y en rodajas gruesas
- 1 mango, pelado
- 3 cdas de Cointreau
- 1 cda de miel clara

1283

**Preparación:**

**Cortar** todas las frutas en trozos.

**Mezclar** la miel con el Cointreau.

**Verter** la mezcla sobre las frutas y dejando una ligera capa.

**Cubrir** con plástico y marinar en la nevera durante 1 hora.

**Precalentar** el asador.

**Ecurrir** la fruta, reservando el líquido.

**Colocar** la fruta en varios pinchos de madera.

**Cocinar** por 5 minutos a fuego medio, y bañar frecuentemente con el líquido reservado.

## SORBETE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 3/4 taza de cocoa polvo
- 1/2 taza de azúcar
- 14 oz de frutas rojas suaves (frambuesas o fresas)
- 2 oz de chocolate negro, picado
- 3 cdas de miel

1284

### Preparación:

**Colocar** el agua, la miel, el azúcar y el cacao en polvo en una cacerola, y remover hasta que el azúcar se haya disuelto.

**Quitar** del fuego, añadir el chocolate, revolver hasta que derretir y dejar que se enfríe.

**Verter** en un fabricante de helados y batir hasta congelar, o verter en un contenedor adecuado para su uso en el congelador, congelar un poco, batir con batidor globo hasta que queden cremosos y congelar de nuevo.

**Batir** de nuevo antes de que la mezcla se endurezca y cubrir completamente el contenedor.

**Servir** con los frutos.



## POSTRE DE LIMÓN Y NUTELLA PARA DÍA DE GRACIAS



### Ingredientes:

230 g de mantequilla  
75 g de azúcar en polvo  
1 taza de maicena  
1 taza de harina  
1 oz de amaretto  
4 cdas de ron  
3 cdtas de agua  
1 cda de vainilla  
Fresas picadas

### Tarta de Limón:

100 g de azúcar  
1/2 taza de crema  
1/4 taza de jugo de limón  
Ralladura de limón

### Mousse de Nutella:

2 tazas de chantillí  
1/2 taza de nutella  
Azúcar líquida en sirope

### Preparación:

#### Tarta de Limón:

**Batir** los huevos con el azúcar.

**Hervir** la crema, retirar del fuego y agregar los huevos.

**Agregar** el limón y la ralladura.

**Batir** la mantequilla con el azúcar en polvo, la vainilla, el ron y el agua.

**Mezclar** la harina con la maicena y agregarla a la mezcla anterior hasta formar una bola.

**Refrigerar** por 1 hora.

**Estirar** la masa y hornear con el relleno por 30 minutos a 150C (300F).

**Colocar** las fresas con media cda de azúcar y el amaretto.

#### Mousse de Nutella:

**Derretir** la Nutella con el azúcar líquido en baño María.

**Dejar** enfriar y agregar la chantillí en forma envolvente.



## SUNDAE CON CHOCOLATE Y FRESAS



### Ingredientes:

250 g de fresas tajadeadas  
 1/2 taza de café fuerte  
 1/4 taza de azúcar  
 8 oz de chocolate semiamargo en trozos  
 1 pinta de helado de su preferencia  
 4 cdas de crema  
 3 cdas de mantequilla sin sal  
 2 cdas de ron oscuro  
 1/2 cdta de canela  
 Nueces picadas

1286

### Preparación:

**Derretir** el chocolate con el café en baño María.

**Retirar** del fuego y agregar la canela, la crema y la mantequilla.

**Cocinar** la mitad de las fresas con el azúcar y el ron.

**Agregar** la otra mitad de las fresas.

**Servir** el helado con la salsa de chocolate y café, las fresas y las nueces.



Para envasarlo en frascos de vidrio y mantenerlo durante mucho tiempo se dejan enfriar y luego lo envasan en frascos limpios, esterilizados y con cierre hermético.

Poner el frasco en una olla y cubrirlo con agua totalmente.

Llevar al fuego y una vez que comienza a hervir dejar 8' y luego apagar y retirar con cuidado dejando que se enfríe lejos de corrientes de aire.

de roscas pasado por harina, cortar las rosquitas.

Acomodarlas en una placa enmantecada y dejarlas levar unos minutos.

Freír en aceite caliente pero no demasiado para no arrebatargas.

Cocinar las roscas colocando sobre el aceite la parte que no estuvo apoyada, una vez doradas de un lado, darlas vueltas y cocinar del otro.

Ecurrir sobre papel absorbente y dejar enfriar.

Derretir el chocolate cobertura a baño María (sin que el agua llegue a hervir y fuera del fuego) y bañar la superficie o bien decorarlas con hilitos de chocolate.

927

Aclaración: Si están interesados en tener más conocimientos sobre como templar el chocolate les sugerimos que ingresen a nuestra página principal de SoloPostres, haciendo click en Artículos y luego en el Título "El templado del chocolate" encontrarán un paso a paso del mismo.



## GALLETAS CON JALEA DE FRESA Y ALBARICOQUE



### Ingredientes:

3 barras de mantequilla a temperatura ambiente  
3 1/2 tazas de harina  
1 taza de azúcar  
1 cdta de vainilla  
Jalea de fresa o albaricoque

1287

### Preparación:

**Cremar** la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla.

**Agregar** esta mezcla a la harina cernida.

**Terminar** de amasar y envolver en papel adhesivo.

**Refrigerar** por 30 minutos.

**Precalentar** el horno a 170°C (350°F).

**Dividir** la masa en bolitas de 3 cm de diámetro.

**Colocarlas** en una bandeja para hornear.

**Presionarlas** en el centro con el pulgar.

**Rellenar** con 1/4 cdta de jales.

**Hornear** por 25 minutos.



## ENSALADA DE FRUTAS EN SALSA DE CITRONELA



### Ingredientes:

300 g de piña pelada  
200 g de papaya pelada  
200 g de fresas  
1 mango  
2 manzanas verdes  
10 hojas de menta

### Salsa:

250 ml de agua  
80 g de azúcar granulada  
2 maracuyás  
2 tallos de la citronela  
1 astilla de canela  
1 vaina de vainilla  
1 lima.

1288

### Preparación:

**Sacar** la pulpa del maracuyá y tamizar para extraer el jugo.

**Cortar** la lima en rebanadas finas, y la citronela en pedazos grandes.

**Hervir** el azúcar con el agua.

**Quitar** de calor, agregar el pulpa del maracuyá, la lima rebanada, la canela, la vainilla y la citronela.

**Cubrir** para infundir en el refrigerador por 1 hora.

**Cortar** las frutas en pedazos y verter el jarabe de la citronela sobre ellos.

**Refrigerar** por 1 hora más.



## MOUSSE DE LIMÓN CON FRUTAS ROJAS



### Ingredientes:

110 g de azúcar  
60 g de mantequilla derretida  
3 huevos  
1 lámina de gelatina  
300 ml de crema chantillí  
110 ml de jugo del limón  
100 g de fresas  
100 g de fresas salvajes  
100 g de frambuesas  
1 cda de jarabe de fresa  
1 cdta de harina de maíz  
Ralladura de lima

1289

### Preparación:

**Batir** los huevos.

**Hidratar** la gelatina en agua fría para ablandarla.

**Mezclar** la mantequilla derretida con el jugo del limón, el azúcar y la harina de maíz y traerla a la ebullición revuolviendo constantemente.

**Agregar** los huevos batidos y quitarlos de calor (cuidado de no dejar hervir la mezcla).

**Drenar** la gelatina e incorporarla en la crema del limón junto con la ralladura de limal.

**Dejar** fresco y después incorporar la crema chantillí.

**Mezclar** la mitad de las frambuesas con el jarabe de fresa.

**Agregar** el resto de las frutas rojas al jarabe filtrado.

**Medio** completar recipientes individuales.

**Cubrir** con la crema del limón.

**Refrigerar** por 1 hora.

## HELADOS DE FRESA Y GELATINA

**Ingredientes:**

2 1/3 taza de jugo de fresa

1 taza de crema batida

85 g de gelatina de fresa

2 cdas de azúcar

1290

**Preparación:**

**Hervir** el jugo de fresa.

**Disolver** la gelatina junto con el azúcar en él.

**Separar** 1/4 de taza del jugo de fresa y agregar hielo hasta formar 2/3 de taza.

**Mezclar** ambas mezclas hasta espesar ligeramente.

**Agregar** la crema batida bien fría.

**Verter** la mezcla en vasos plásticos pequeños.

**Introducir** en cada uno una paleta.

**Refrigerar** por 5 horas.

**Romper** los vasos para desmoldar.



## ESPUMA DE FRESA

**Ingredientes:**

1 1/2 kg de fresas

500 g de azúcar

250 g de agua

Hojas de menta

Vinagre

1291

**Preparación:**

**Marinar** las hojas de menta con el vinagre por 5 minutos.

**Sacar** y secarlas bien.

**Cocinar** el azúcar con el agua hasta obtener un almíbar (punto de hilo).

**Agregar** las fresas y dejar hervir nuevamente.

**Bajar** a fuego bajo y dejar que la mezcla alcance el punto de almíbar.

**Distribuir** en copas y decorar con las hojas de menta.



## SEMOLA DE FRESAS



### Ingredientes:

300 g de fresas  
 30 g de azúcar  
 El jugo de la mitad de un limón  
 250 ml de la leche 30 g de sémola  
 30 de azúcar granulada 1 yema de huevo  
 1 astilla vainilla  
 Ralladura de un limón  
**Caramelo:**  
 50 ml de crema  
 50 ml del agua  
 100 g de azúcar  
 2 cdtas de vinagre balsámico

1292

### Preparación:

**Cortar** las fresas por la mitad.

**Mezclarlas** con el azúcar y el jugo del limón.

**Dejar** enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos.

**Hervir** la leche y la vainilla.

**Rociar** con la sémola.

**Revolver** con un batidor de globo por 1 minuto.

**Agregar** el azúcar y la ralladura de limón.

**Quitar** del fuego y batir dentro la yema de huevo.

**Verter** en un tazón y dejar enfriar.

### Caramelo:

**Calentar** la crema y traerla a ebullición y quitar del fuego.

**Hacer** un caramelo marrón claro con el azúcar y el agua.

**Quitar** del calor.

**Agregar** la crema y dejar enfriar.

**Agregar** el vinagre y reservar.

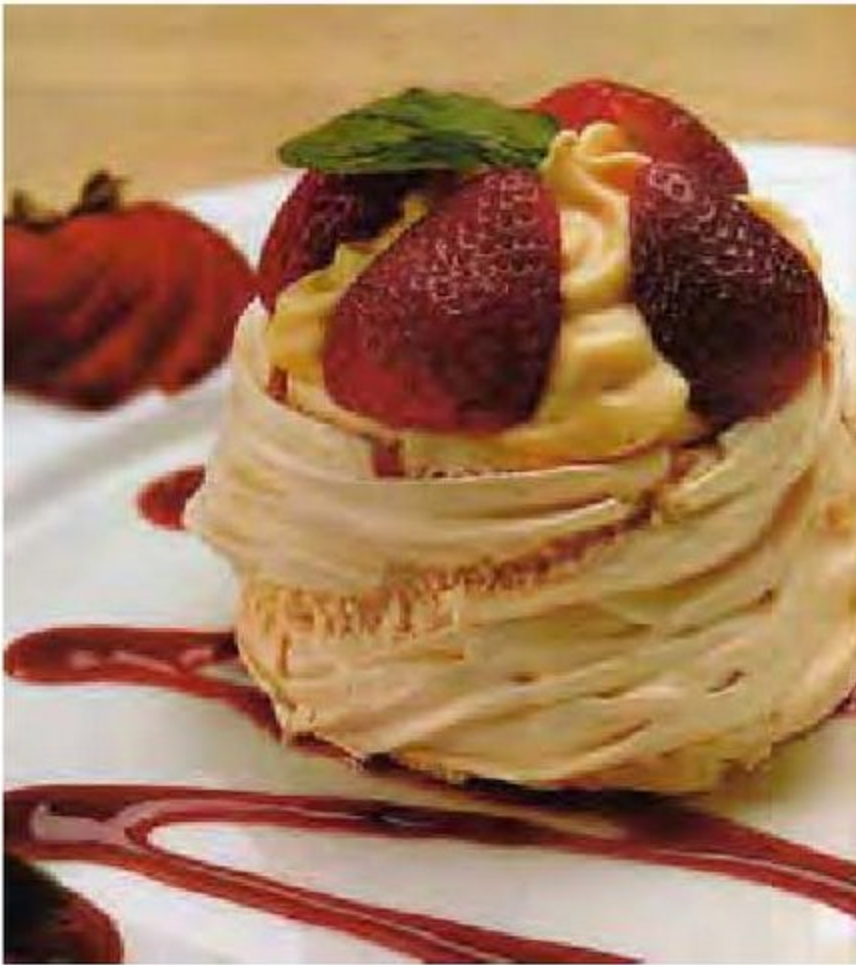
**Dividir** las fresas en tazones individuales.

**Cubrir** con la sémola, y refrigerar por 1 hora.

**Cubrir** la sémola con el caramelo momentos antes de servir.



## NIDO DE FRESAS



### Ingredientes:

2 1/3 tazas de clara de huevo  
 2 1/3 tazas de azúcar granulada  
 2 1/3 tazas de azúcar en polvo  
 1 taza de crema batida  
 3 cdas de azúcar en polvo  
 1 cda de vainilla  
 200 g de fresas

1293

### Preparación:

**Batir** las claras con el azúcar granulada.

**Agregar** el azúcar en polvo poco a poco cuando hayan triplicado su volumen.

**Batir** por 15 minutos hasta que la mezcla esté espesa.

**Distribuir** la mezcla en forma de estrella con la ayuda de una manga en un molde previamente forrado.

**Hacer** círculos en varios niveles, que asemejen el nido de un pájaro.

**Precalentar** el horno a 200°F por 50 minutos.

**Apagarlo** e introducir la mezcla en el horno por 25 minutos.

**Batir** la crema batida con la vainilla y el azúcar en polvo hasta obtener chantillí.

**Rellenar** los nidos con la crema chantillí y las fresas picadas.

## SOPA FRÍA DE FRUTILLAS Y FLOR DE NARANJA



### Ingredientes:

600 g de fresas  
150 g de fresas salvajes  
60 g de azúcar granulada  
200 ml de jugo de naranja  
50 ml de agua de flor de naranja  
2 resortes frescos de menta  
1 cda de jarabe de fresa  
El jugo de 2 limas

1294

### Preparación:

**Mezclar** las frutillas en un tazón.

**Agregar** el azúcar y el jugo de lima.

**Enfriar** en el refrigerador por 1 hora.

**Verter** el jugo de naranja, el agua de la flor de naranja y el jarabe de fresa sobre las frutillas.

**Espolvorear** con las hojas menta.

**Enfriar** en el refrigerador por 1 hora más.



## COBBLER DE FRUTAS



### Ingredientes:

100 g de harina  
 80 g de almendras  
 100 g de azúcar moreno  
 80 g de mantequilla derretida  
 1/2 ctda de canela  
 200 g de fresas  
 150 g de frambuesas  
 20 g de azúcar de vainilla

1295

### Preparación:

**Mezclar** la harina con las almendras , el azúcar moreno y la canela.

**Agregar** la mantequilla derretida e incorporar con una cuchara de madera hasta que la mezcla tiene una textura de borona.

**Dejar** reposar por una hora.

**Verter** la mezcla sobre un molde engrasado.

**Hornear** a 170°C (350°F) por 20 minutos.

**Cortar** las fresas y mezclarlas con el resto de las frutas.

**Agregar** el azúcar de vainilla.

**Cocinar** por 2 minutos.

**Dejar** reposar en un lugar fresco.

**Verter** las frutas en tazones individuales y rociar la borona.



## MOUSSE YOGURT Y FRESAS



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 l de yogurt
- 250 g de queso crema
- 250 g de fresas congeladas con azúcar
- 30 g de grenetina
- 1/4 l de crema batida

### Salsa:

- 250 g de fresas congeladas con azúcar
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cdas de fécula de maíz

1296

### Preparación:

**Calentar** la crema batida con el azúcar.

**Mezclar** constantemente.

**Licuar** con el yogurt y el queso crema cuando hierva.

**Hidratar** la grenetina en media taza de agua fría.

**Agregar** media taza de agua hirviendo.

**Agregar** la grenetina y las fresas con la mezcla anterior y continuar licuando.

**Verter** la mezcla sobre un molde frío.

**Refrigerar** por 1 hora.

### Salsa:

**Diluir** la fécula de maíz en media taza de agua.

**Calentar** las fresas con el azúcar a fuego lento.

**Agregar** la fécula de maíz.

**Mover** constantemente hasta que espese.

**Dejar** enfriar por completo y bañar la gelatina.



## GALLETITAS BAÑADAS DE COLORES



### INGREDIENTES

2 y 1/2 taza de harina (300 gramos)  
 1 cucharadita de polvo de hornear  
 150 gramos de manteca (mantequilla)  
 3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
 3 yemas  
 1 cucharadita de ralladura de naranja  
 leche cantidad necesaria

### Baño de glasé

1 clara  
 2 tazas de azúcar impalpable (240 gramos)  
 1 cucharadita de jugo de limón  
 colores diversos

### PREPARACIÓN

Poner en un tazón la harina cernida junto con el polvo de hornear.

En el centro poner la manteca fría cortada en trozos chicos e ir incorporándola con la ayuda de un tenedor, pisándola hasta formar como granos de arroz.

Agregar el azúcar, las yemas y la vainilla se trabaja un poco para luego incorporarlos a la harina.

Para tomar la masa nos ayudamos con la leche, formando así un bollo pero sin trabajarlo demasiado.

Dejar descansar un rato en la heladera luego estirla dejándola de aproximadamente 4mm de espesor.

Cortar las galletitas con cortapastas de formas variadas, colocarlas en placas limpias y cocinarlas en horno moderado durante 12 minutos o hasta que notemos que están cocidas pero sin que se doren.

### Baño glasé

Colocar en un bol la clara con la mitad del azúcar y el jugo de limón.

Batir con batidora eléctrica durante 5 minutos.

Luego retirar e ir incorporando el resto del azúcar batiendo a mano hasta notar que el baño esté lo suficientemente espeso como para que al esparcirlo no se derrame.

Dividir el baño en varias partes coloreando cada una de ellas con tonos diferentes y a gusto de cada uno.



## GRATINADO DE FRUTAS



### Ingredientes:

1 piña pequeña y madura  
 1 manga  
 1/2 melón maduro  
 1/4 de papaya  
 100 g de fresas  
 1 clara de huevo  
 1/4 taza de ron  
 3 cdas de mantequilla  
 2 cdas de azúcar  
 4 cdas de azúcar glass  
 2 cdas de vainilla  
 2 cdas de coco rallado

1297

### Preparación:

**Cortar** la piña por la mitad.

**Retirar** la pulpa y cortarla en trocitos.

**Reservar** la cáscara y la pulpa.

**Dorar** todas las frutas, previamente peladas y picadas en trocitos junto con la mantequilla.

**Añadir** el ron y retirar del fuego de inmediato.

**Rellenar** la piña con las frutas.

**Batir** la clara de huevo con el azúcar y la vainilla a punto de nieve.

**Cubrir** las frutas con el merengue.

**Rociarlas** con el coco rallado.

**Envolver** con papel aluminio.

**Hornear** a 175°C (350°F) de 10 a 15 minutos.



## SABLE DE FRESA



### Ingredientes:

32 gr de harina  
22 gr de mantequilla  
10 gr de azúcar en polvo  
1 cda de vainilla  
Pizca de sal, canela y ralladura de limón

### Masa de queso:

60 gr de queso crema  
10 gr de azúcar en polvo  
Gotitas de vinagre balsámico

1298

### Preparación:

**Cremar** la mantequilla en la batidora.

**Agregar** los ingredientes secos.

**Envolver** la masa en papel encerado.

**Refrigerar** por 20 minutos.

**Estirar** la masa para cortar en círculos.

**Hornear** por 15 minutos a 200°C (400°F).

### Masa de queso:

**Batir** el queso crema hasta cremarlo.

**Agregar** el resto de los ingredientes.

**Colocar** la galleta como base.

**Distribuir** el queso sobre la galleta.

**Colocar** las fresas de afuera hacia adentro.

## BUDIN DE ARROZ CON FRESAS



### Ingredientes:

200 gr de arroz  
 200 gr de fresas  
 1/2 litro de leche descremada  
 1/2 taza de agua caliente  
 1 cda de vainilla  
 2 cdtas de miel  
 1 cda de ralladura de limón  
 2 cdas de azúcar  
 1/8 cda de sal

1299

### Preparación:

**Poner** en una olla al fuego la leche.

**Dejarla** hervir.

**Cocinar** el arroz en la leche hirviendo.

**Añadir** poco a poco el agua caliente para cocerlo despacio.

**Incorporar** la sal, la vainilla, el azúcar y la ralladura de limón.

**Verter** el arroz en moldes muy fríos.

**Poner** en una olla aparte las fresas partidas.

**Agregar** la miel con una o dos cucharadas de agua.

**Cocer** hasta que la mezcla se reduzca a una crema.

**Bañar** el arroz con la crema de fresas a la hora de servir



## HELADOS CON FRUTAS AL LICOR

**Ingredientes:**

2 cdas. de mantequilla

1/2 kg de frambuesas, moras y fresas (o de la fruta que se prefiera)

2 cdas. de azúcar

1 cda. de licor de naranja, brandy o ron

800 gr de helados de vainilla

1300

**Preparación:**

**Calentar** la mantequilla en un sartén a fuego medio.

**Revolver** constantemente por 5 minutos.

**Añadir** las frutas y el azúcar.

**Cocinar** por 1 o 2 minutos más.

**Retirar** del fuego.

**Vertir** el licor sobre las frutas.

**Servir** el helado en copitas.

**Cubrirlo** con las frutas tibias.

## SEMIFREDO DE FRESA



### Ingredientes:

500 gr de fresas  
 500 gr de azúcar  
 1 lata de leche evaporada grande congelada  
 18 oz de amaretto  
 4 cdas de gelatina sin sabor

1301

### Preparación:

**Cocinar** las fresas con el azúcar en baño María por 1 hora.

**Licuar** las fresas cocinadas con el amaretto.

**Remojar** la gelatina con agua.

**Agregarla** al licuado.

**Batir** la leche evaporada hasta conseguir una consistencia homogénea.

**Unir** todos los ingredientes en un tazón y mezclarlos.

**Poner** la mezcla en moldes de 6 cm de diámetro.

**Congelar** por 20 minutos.



## KAISERSSCHMARREN (POSTRE DE PANQUEQUES Y FRESAS)



### Ingredientes:

125 gr de harina  
20 ml de leche  
1 limón/ralladura  
1 cta de polvo royal  
2 huevos  
100 gr de azúcar  
Pizca de sal  
50 gr de pasas de uva  
200 gr de fresas cortadas  
200 ml de crema de leche, batida 3/4 con un poco de azúcar

1302

### Preparación:

**Mezclar** harina, royal y ralladura de limón.

**Incorporar** la leche y batir.

**Agregar** las dos yemas y mezclar hasta formar una pasta homogénea.

**Batir** las claras a punto de nieve con un poco de azúcar.

**Incorporar** a la pasta empastando suavemente.

**Formar** los panqueques gorditos.

**Agregar** las pasas antes de voltear.

**Cortar** en pedacitos.

**Azucarar** las fresas.

**Servir** las migas tibias con fresas y crema muy frías.



## BUÑUELOS EN SALSA DE FRESAS



### Ingredientes:

Buñuelos  
 250 grs de fresas  
 1/2 vaso pasas corinto  
 1 vaso agua  
 60 grs de mantequilla  
 80 grs de azúcar  
 1 cdita ralladura naranja  
 250 grs de harina  
 3 huevos.  
 Salsa  
 80 grs de azúcar  
 80 ml. agua  
 2 cdas coñac  
 aceite

1303

### Preparación:

**Los Buñuelos Calentar** la mantequilla, el azúcar, las pasas y la ralladura de naranja en una olla y dejar hervir.

**Añadir** la harina, removiendo constantemente hasta que quede bien mezclado.

**Dejar** enfriar y añadir los huevos poco a poco batiendo bien.

**Reservar.**

**Para la salsa: Calentar** el azúcar y el agua hasta disolver completamente.

**Añadir** las fresas y dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos

**Batir** por unos minutos.

**Agregar** un chorrito de coñac

**Calentar** aceite y añadir pequeñas bolitas de masa

**Freír** hasta que se hinchen y doren

**Dejar** secar y espolvorear con azúcar glas

**Acompañar** con la salsa



## MOUSSE DE FRESAS



### Ingredientes:

200 gr de fresas (frutillas)  
 150 gr de azúcar molida  
 14 gr de gelatina sin sabor  
 500 ml de crema batida  
 2 cdas de granadina  
 1/8 ml de agua tibia  
 jugo de un limón exprimido y colado  
 Fresas para decorar

80 gr de gelatina de fresa  
 200 ml de agua

1304

### Preparación:

**Volcar** la pulpa de las fresas en una olla al fuego.

**Mezclar** y dejar hervir hasta formar una salsa. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Hidratar** la gelatina sin sabor con la granadina y el agua tibia. Dejar reposar por unos minutos y agregarla a la salsa anterior.

**Aparte**, batir la crema batida a medio punto, añadir la salsa y mezclar.

**Verter** la mezcla anterior en forma uniforme en pequeños moldes desarmables y refrigerar por 1 hora.

**Agregar** 100 ml de agua hirviendo sobre la gelatina de fresa hasta disolver por completo.

**Apartar** del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Cubrir** la preparación de los moldes desarmables con una pequeña capa de la gelatina y refrigerar por 30 minutos más.

**Desmoldear** y decorar con fresas a la hora de servir.

# DE CHOCOLATE



## GALLETAS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

**Ingredientes:**

- 1 taza de almendras blanqueadas, picadas
- 1 taza de azúcar
- 2 oz de chocolate, picado
- 3 claras de huevo
- 1/2 cdita de extracto de vainilla
- 1/4 cdita de extracto de almendra

1306

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 160°C (320°F).

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Mezclar** las almendras con el azúcar, las claras de huevo y los extractos de vainilla y de almendras.

**Agregar** el chocolate y mezclar

**Colocar** bolitas de pasta en bandejas para hornear con papel encerado.

**Untar** cada bolita con poca agua y tamizar una fina capa de azúcar en polvo sobre ellos.

**Hornear** durante 12 minutos.

Una vez bien frías las galletitas cubrir con el baño y dejarlas secar bien antes de servir.

Estas galletitas se pueden guardar en tarros herméticos durante varios días.

Gustan mucho a los niños por la variedad de colores.



## TIRAMISÚ AL MINUTO



### Ingredientes:

- 225 g de mascarpone o queso crema
- 8 dedos de señora
- 1 huevo, separado
- 2 cdas de yogur natural
- 2 cdas de azúcar extrafino
- 2 cdas de ron oscuro
- 2 cdas de café
- 2 cdas de chocolate negro rallado

1307

### Preparación:

**Batir** el queso con la yema de huevo y el yogur hasta obtener una mezcla homogénea.

**Batir** las claras a punto de nieve.

**Agregar** el azúcar, batir y añadir la mezcla de queso en forma envolvente.

**Verter** la mitad de mezcla en 4 copas.

**Mezclar** el ron con el café.

**Sumergir** los dedos de señora, partirlos en trozos y distribuirlos en las copas.

**Agregar** la mezcla de ron a la mezcla de queso restante y repartirla entre las copas.

**Decorar** con el chocolate rallado.

## BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRESAS PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 mezcla preparada para brownies, más los ingredientes que necesite
- 2 tazas de fresas, partidas a la mitad
- 2 tazas de crema batida, chantillí
- 1/4 taza de jarabe de chocolate
- 1/3 taza de mermelada de fresa
- 1/4 cdita de extracto de almendras

1308

### Preparación:

**Preparar** el brownie de acuerdo a las instrucciones.

**Dejar** enfriar y cortar horizontalmente por la mitad.

**Batir** la mermelada de fresa.

**Batir** la crema batida con el extracto de almendras.

**Untar** una mitad del brownie con la mermelada de fresa y la mitad de la crema batida.

**Colocar** la otra mitad del brownie encima.

**Untar** el resto de la crema batida y decorar con las fresas.

**Bañar** con el jarabe de chocolate y servir.



## FRESAS CON CHOCOLATE PARA SAN VALENTÍN



**Ingredientes:**

600 g de fresas  
75 g de chocolate amargo  
75 g de chocolate blanco  
Pistachos picados  
Coco rallado

1309

**Preparación:**

**Derretir** cada chocolate por separado en baño María.

**Bañar** una parte de las fresas con el chocolate.

**Esparcir** con los pistachos y el coco.

**Refrigerar** por 30 minutos.

## GALLETAS DE CHOCOLATE CON FRESAS Y NATA PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina
- 1 taza de crema batida, chantillí
- 3/4 taza de azúcar en polvo
- 1/3 taza de cacao en polvo
- 250 g de fresas, picadas
- 225 g de mantequilla sin sal fría, picada
- 2 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla

### Salsa de Fresas:

- 250 g de fresas
- 1 cda de azúcar Caster

1310

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 210°C (415°F).

**Tamizar** la harina, el cacao y el azúcar en polvo.

**Incorporar** la mantequilla, utilizando la punta de los dedos, hasta que la mezcla se asemeja a migas de pan.

**Añadir** las yemas y la vainilla y mezclar con un cuchillo hasta que la mezcla se reúna.

**Colocar** sobre una superficie enharinada y formar una bola.

**Estirar** la masa entre dos capas de papel de hornear a 5 mm de espesor.

**Cortar** con un cortador redondo, colocar los círculos en bandejas con papel para hornear y **hornear** por 8 minutos.

**Colocar** una galleta sobre un plato, colocar encima crema batida y fresas.

**Colocar** encima una segunda galleta, chantillí, fresas y una tercera galleta.

**Procesar** las fresas y el azúcar hasta que quede suave y revolver dentro 2 cucharadas de agua.

**Servir** con las galletas.



## PANQUEQUES DE CHOCOLATE CON SALSA FUDGE CALIENTE PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de crema
- 1 taza de leche
- 3/4 taza de chispas de chocolate negro
- 1/4 de taza de azúcar
- 30 g de mantequilla sin sal, derretida
- 3 claras de huevo
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 cdas de cacao en polvo
- 1 cdita de bicarbonato de sodio

### Salsa fudge caliente:

- 150 g de chocolate negro de buena calidad, picado
- 30 g de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de crema
- 2 cdas de jarabe de maíz claro

### Preparación:

**Tamizar** la harina, el cacao y el bicarbonato de sodio.

**Mezclar** el azúcar y las chispas de chocolate y hacer un pozo en el centro.

**Batir** juntos la leche, la crema, los huevos y la mantequilla derretida.

**Verter** la mezcla en el pozo y revolver hasta que esté bien combinada.

**Cubrir** y dejar de lado por 15 minutos.

**Batir** las claras de huevo hasta formar picos suaves.

**Agregarlas** en forma envolvente a la mezcla de chocolate.

**Cocinar** todos los ingredientes de la salsa fudge caliente en una sartén y remover a fuego bajo hasta derretir.

**Cocinar** los pancakes en una sartén con aceite o mantequilla derretida.

**Pasar** a un plato y servir con la salsa fudge caliente.



## PUDÍN DE CHOCOLATE Y CAFÉ PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 3/4 taza de harina para todo uso
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 oz de chocolate, picado en trozos pequeños
- 5 cdas de leche
- 2 cdita de polvo de hornear
- 1/4 dita de extracto de vainilla
- Pizca de sal

### Topping:

- 7 cdas de azúcar morena oscura
- 5 cdas de azúcar
- 2 cdas de café instantáneo en polvo
- 2 cdas de cacao amargo en polvo
- 1/2 litro de agua caliente

1312

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 170°C (350°F).

**Tamizar** la harina, el polvo de hornear y la sal y dejar de lado.

**Derretir** la mantequilla, el chocolate y el azúcar en baño María, remover de vez en cuando y retirar del fuego.

**Agregar** la mezcla de harina y mezclar bien.

**Agregar** la leche y la vainilla y verter la mezcla en un molde engrasado.

### Topping:

**Disolver** café en el agua y dejar enfriar.

**Mezclar** el azúcar morena, el azúcar y el cacao y espolvorear sobre el pudín.

**Verter** el café sobre la superficie y hornear durante 40 minutos.



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE CONGELADO PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

285 g de queso crema, suavizado  
1 1/2 taza de galletas María molidas  
1 1/3 taza de crema batida  
1 taza de chispas de chocolate semiamargo  
3/4 taza de nueces picadas  
1/2 taza de azúcar  
1/3 taza de mantequilla derretida  
1 cdita de vainilla

1313

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 160°C (350°F).

**Combinar** las galletas molidas con la mantequilla derretida.

**Presionar** en el fondo de un molde y hornear por 10 minutos.

**Retirar** del horno y dejar enfriar.

**Revolver** el queso crema con el azúcar.

**Agregar** las chispas de chocolates derretidas, la vainilla y las nueces.

**Incorporar** la crema batida en forma envolvente.

**Verter** la mezcla sobre la concha y congelar por 3 horas.

## POTES DE CHOCOLATE Y NUECES PARA SAN VALENTÍN



### Ingredientes:

- 1 taza de puré de castañas
- 1/4 taza de Madeira
- 9 oz chocolate, picado
- 2 huevos, separados
- 2 cdas de mantequilla, cortado en dados
- Crème Fraîche para decorar

1314

### Preparación:

**Derretir** el chocolate con Madeira en baño María.

**Retirar** del fuego y añadir la mantequilla, revolviendo hasta derretir.

**Batir** las yemas de huevo rápidamente en la mezcla, y luego agregar el puré de castañas.

**Batir** las claras de huevo hasta formar picos.

**Revolver** alrededor de 1 cucharada de las claras en la mezcla de chocolate, y luego agregue en el resto.

**Verter** la mezcla en pequeños ramekins y dejar enfriar.

**Decorar** con crème fraîche.



## PLÁTANOS FLAMBEADOS CON CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 2 plátanos maduros, partidos en 3 a lo largo
- 2 cdas de azúcar
- 1 cda de jengibre rallado
- 1 cda de mantequilla
- 1 cdita de jamaica molida
- 1 cdita de cardamomo molido
- 1 oz de ron

1315

### Preparación:

**Freír** los plátanos en la mantequilla por 2 minutos en cada lado junto con las especias y el azúcar.

**Flambear** usando el ron.

**Servir** con helado de coco y chocolate

## MANZANAS CON LICOR DE CHOCOLATE PARA AÑO NUEVO



**Ingredientes:**

- 4 manzanas rojas
- 4 tazas de agua
- 130 ml de licor de chocolate
- 8 hojas de menta fresca
- 1 cdta de sal marina

1316

### **Preparación:**

**Cortar** una tapa en la parte superior de las manzanas.

**Sacar** el corazón y las semillas de la manzana con una cuchara, sin romper la cáscara.

**Sumergir** las manzanas y las tapas en el agua con sal.

**Dejarlas** reposar por 1 minuto, sacarlas y eliminar el exceso de agua.

**Congelarlas** por 2 horas y rellenarlas con el licor de chocolate.



## GALLETITAS DECORADAS PARA REUNIONES INFANTILES



### INGREDIENTES

200 gramos de manteca blanda o pomada (mantequilla) o manteca vegetal  
 1 taza de azúcar impalpable (180 gramos) (glas, lustre, pulverizada)  
 2 huevos  
 1 y 1/2 tazas de almidón de maíz (chuño, maizena) (180 gramos)  
 2 y 1/2 tazas de harina (300 gramos)  
 1 cucharadita de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 1/4 taza de leche o jugo de naranja

### Moldes

cortantes con figuras de niña y niño  
 cortantes con figuras de animales

### Para decorar

glasé de dos claras  
 colores para teñir el glasé

930

**Cantidad: 12 grandes- 16 chicas**

### PREPARACIÓN

#### Preparación de las galletitas.

Mezclar la manteca con el azúcar impalpable hasta formar una crema.

Incorporar los huevos de a uno. Mezclar la preparación hasta que esté bien incorporado y luego añadir el otro.

Cernir el almidón de maíz, la harina, la sal y el polvo de hornear.

Agregar intercalando la harina con la leche o jugo de naranja.

Unir todo sin trabajar demasiado la masa. Formar un bollo y llevarlo a la heladera de un día para otro.

Se trabaja con la masa descansada y fría.

Se divide en porciones y se estira con ayuda de un palote dejándola de 7 a 8 mm. de espesor aproximadamente para que las figuras queden consistentes y no se



## TRONCO DE NAVIDAD DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 1 arrollado de chocolate, véase en el Tronco de Chocolate Navideño
- Castañas confitadas para decorar
- 2 tazas de crema
- 1 1/2 tazas de puré de castañas
- 4 oz de chocolate semidulce, rallado
- 2 cdas de ron

1317

### Preparación:

**Hacer** el rollo de chocolate como en el Tronco de Chocolate Navideño

**Batir** la crema y el ron hasta formar picos suaves.

**Batir** la crema y el chocolate rallado en el puré de castañas.

**Dejar** a un lado una cuarta parte de esta mezcla.

**Desenrollar** el pastel y verter la crema de castañas dejando 1 pulgada del borde.

**Enrollar** de nuevo, mediante el uso de la toalla.

**Colocar** en un plato y decorar con el resto de la mezcla de castañas y las castañas confitadas.



## HUELLAS DE SANTA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

1 paquete de masa preparada para galletas de azúcar

1/4 taza de cocoa en polvo

Chispas de crema de maní, de tamaño regular y miniatura

1318

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Batir** la masa preparada con la cocoa.

**Formar** una bola de 2.5 cm y 4 bolas de 0.5 cm.

**Colocar** la bola grande en una bandeja engrasada y acomodar el resto de las bolitas a un lado, para formar la huella.

**Hornear** por 15 minutos.

**Retirar** del horno e inmediatamente colocar las chispas sobre cada dedo.



## TRONCO DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

6 oz de chocolate semidulce, picado en trozos pequeños

1/2 taza de café caliente fuerte o café espresso

6 cdas de azúcar

2 cdas de cocoa en polvo

1 cdita de extracto de vainilla

6 huevos, separados

Pizca de crémor tártaro

1 receta de Ganache de Chocolate o Buttercream

### Relleno:

7 oz de chocolate blanco fino, cortado en trozos pequeños

2 tazas de crema

2 cdas de coñac

1319

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Fundir** el chocolate.

**Disolver** el cacao en el café caliente para hacer una pasta.

**Batir** las yemas de huevo con la mitad del azúcar hasta espesar.

**Lentamente** batir en el chocolate disuelto, el café y el cacao hasta que esté bien mezclado.

**Batir** las claras de huevo y el cremor tártaro en un tazón aparte, hasta formar picos.

**Espolvorear** el resto del azúcar y el extracto de vainilla.

**Mezclar** una cucharada del merengue en la mezcla de chocolate, y luego el resto.

**Verter** en un molde para arrollado engrasado y hornear durante 25 minutos.

**Espolvorear** una toalla de cocina con cacao adicional, colocar el arrollado en la toalla, enrollar y dejar que se enfríe.

### Relleno:

**Calentar** el chocolate con 1/2 taza de crema hasta que fundir.

**Cuelar** en un bol y enfriar a temperatura ambiente.

**Batir** el resto de la crema con el coñac en un bol aparte, hasta formar picos.

**Verter** en la mezcla de chocolate.

**Desenrollar** el rollo de chocolate, decorar con el relleno y enrollar de nuevo.

**Cubrir** el rollo con el Ganache de Chocolate o Buttercream y marcarlo con un tenedor.



## REGALOS DE MENTA Y CHOCOLATE PARA NAVIDAD



**Ingredientes:**

- 1/2 taza de lustre de chocolate
- 2 cdas de confites de menta picados
- 44 galletas de chocolate

1320

**Preparación:**

**Mezclar** el lustre de chocolate con los confites de menta.

**Poner** sobre 22 galletas 1 cucharadita de lustre.

**Colocar** el resto de las galletas encima.

## HELADO DE CHOCOLATE CHIPS PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

1 1/4 tazas de crema, refrigerada  
10 cdas de chocolate rallado aproximadamente  
6 cdas de yogur simple  
6 cdas de azúcar  
Unas gotas de extracto de vainilla

1321

### Preparación:

**Batir** la crema hasta formar picos y agregar en el yogur, el azúcar, la vainilla y el chocolate.

**Mezclar** suavemente para homogeneizar.

**Trasladar** al fabricante de helados o a un contenedor para congelador.

**Revolver** la superficie del helado, cubrir y congelar.

**Remover** suavemente con un tenedor cada 30 minutos durante un máximo de 4 horas.



## CANASTITAS DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

10 oz de chocolate amargo, picado  
6 oz de pudín de Navidad cocinado y frío  
5 cdas de coñac o whisky  
Arándanos confitados

1322

### Preparación:

**Fundir** el chocolate y cubrir la parte inferior y los lados de unas 35 canastitas de papel.

**Dejar** enfriar, repetir la operación, y dejar que se enfríe.

**Reservar** el resto de chocolate.

**Despedazar** el budín de Navidad en un bol, rociar con el brandy y dejar reposar por 40 minutos.

**Poner** una cucharada de la mezcla de pudín en cada canastita y alisar la parte superior.

**Poner** más del resto de chocolate y quitar las envolturas.

**Decorar** con los arándanos.

## TRONCO DE NAVIDAD DE GELATINA Y CHOCOLATE

**Ingredientes:**

1 litro de leche de soja sabor a chocolate  
1/2 taza de agua fría  
100 g de azúcar  
30 g de gelatina sin sabor  
250 g de chantillí  
Cerezas en almíbar  
Hojas de menta

1323

**Preparación:**

**Hidratar** la gelatina sin sabor en el agua fría.

**Dejar** reposar por 5 minutos y disolver en baño María.

**Mezclar** la leche de soja con el azúcar y agregar la gelatina.

**Verter** en moldes forrados con papel aluminio, refrigerar hasta que cuaje y desmoldar.

**Decorar** el tronco con la chantillí, las cerezas y las hojas de menta.



## PERAS EN HOJALDRE PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

8 oz de pasta de hojaldre, descongelada  
 2 peras, peladas y partidas a la mitad  
 2 barras de chocolate amargo, picado  
 1 cda de zumo de limón  
 1 cda de azúcar  
 1 huevo

1324

### Preparación:

**Estirar** la pasta de hojaldre en una superficie enharinada formando un cuadro de de 10 pulgadas.

**Recortar** los bordes, luego cortar en pequeños cuadrados iguales.

**Cubrir** con plástico y reservar.

**Rellenar** la cavidad central de las peras con chocolate.

**Colocar** las peras, con la cortada hacia abajo, en cada pieza de pasta de hojaldre y untar con el zumo de limón.

**Precalentar** el horno a 180°C (375°F).

**Cortar** la masa en forma de pera, y deja 1 pulgada de borde.

**Usar** los recortes para hacer hojas y untar de huevo los bordes de la pasta de hojaldre.

**Hacer** cortes profundos en las peras, teniendo cuidado de no cortar a través de la fruta.

**Colocarlas** en una bandeja de hornear y hornear durante 25 minutos.

## SORBETE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 3/4 taza de cocoa polvo
- 1/2 taza de azúcar
- 14 oz de frutas rojas suaves (frambuesas o fresas)
- 2 oz de chocolate negro, picado
- 3 cdas de miel

1325

### Preparación:

**Colocar** el agua, la miel, el azúcar y el cacao en polvo en una cacerola, y remover hasta que el azúcar se haya disuelto.

**Quitar** del fuego, añadir el chocolate, revolver hasta que derretir y dejar que se enfríe.

**Verter** en un fabricante de helados y batir hasta congelar, o verter en un contenedor adecuado para su uso en el congelador, congelar un poco, batir con batidor globo hasta que queden cremosos y congelar de nuevo.

**Batir** de nuevo antes de que la mezcla se endurezca y cubrir completamente el contenedor.

**Servir** con los frutos.



## BROWNIES DE CHOCOLATE Y MENTA PARA NAVIDAD



### Ingredientes:

- 1 1/4 taza de harina de trigo
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1 taza de chispas de chocolate con menta
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cdas de agua
- 1 1/2 cda de vainilla
- 1 cda de polvo para hornear
- 1/2 cda de bicarbonato de sodio
- 1/2 cda de sal

1326

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Combinar** el azúcar, la mantequilla y el agua en un recipiente para microondas y cocinar a potencia Alta por 3 minutos, hasta derretir la mantequilla.

**Agregar** las chispas de chocolate, y mezclar hasta derretirlas.

**Incorporar** la vainilla, revolver y dejar reposar por 5 minutos.

**Agregar** los huevos de uno en uno a la mezcla anterior.

**Incorporar** la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal y las chispas de chocolate con menta.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** por 30 minutos.



rompan fácilmente.

Se cortan las figuras de niñas y niños y animalitos con los cortantes que tengan estas figuras.

Las primeras miden 13 centímetros de alto y las de animalitos 6 centímetros de alto.

Se acomodan en placas limpias y se llevan a horno moderado durante 12 a 15 minutos o hasta que estén bien cocidas y algo doradas.

Estas galletitas deben estar bien cocidas para poder trabajarlas con más seguridad al decorarlas.

Una vez cocidas se apoyan sobre una rejilla hasta que estén bien frías.

Luego se guardan en latas o envases herméticos durante 24 o 48 horas antes de decorarlas.

Esto se hace para que las galletitas se vayan afirmando con el correr de las horas.

### **Decoración.**

Preparar el glasé.

Una vez pronto el glasé, retirar una tercera parte de él. Ponerlo en una taza y agregarle agua caliente de a cucharaditas hasta formar una crema espesa.

Bañar las galletitas con esta crema y dejarlas orear hasta que estén secas.

El resto del baño dividirlo en potes chicos y teñirlo de distintos colores.

Preparar varios cucuruchos de papel y agregarle a cada uno un color diferente.

De esta forma es fácil decorar las galletitas, trazándole líneas de colores distintos.

Se dejan secar y luego se guardan con cuidado en envases apropiados.

Se pueden hacer con 15 días de anticipación para una reunión infantil o para fechas especiales como Navidad, Pascuas etc.

Otra opción es guardarlas en el freezer y allí pueden durar un promedio de 3 meses o más.



## MELOCOTONES CON CHOCOLATE Y AMARETTI PARA DÍA DE GRACIAS

**Ingredientes:**

4 oz de galletas Amaretti, molidas  
2 oz de chocolate, picado  
4 melocotones maduros  
2/3 taza de vino blanco  
1 cda de miel  
1 cda de azúcar  
1/4 cdita de canela  
1 clara de huevo  
Cáscara rallada de 1/2 naranja

1327

**Preparación:**

**Precalentar** el horno a 160°C (175°F).

**Combinar** las galletas con el chocolate, la ralladura de naranja, la miel y la canela.

**Agregar** el huevo batido y mezclar bien.

**Cortar** a la mitad y hacer un pozo en los melocotones y llenar con pequeños cantidades de la mezcla de chocolate.

**Colocarlos** en una bandeja engrasada.

**Mezclar** el vino blanco y el azúcar y bañar los melocotones con la mezcla.

**Hornear** durante 40 minutos.

## PARFAIT DE CHEESCAKE Y CHOCOLATE PARA DÍA DE GRACIAS



### Ingredientes:

- 2 tazas de helado de chocolate
- 1 1/2 tazas de queso cottage
- 3 cdas de galletas de trigo molidas
- 2 cdas de chispas de chocolate semiamargo miniatura
- 8 cdtas de azúcar
- 2 cdtas de azúcar moreno
- 1 1/2 cda de vainilla

1328

### Preparación:

**Procesar** en un procesador de alimentos el queso, el azúcar, el azúcar moreno y la vainilla hasta lograr una mezcla homogénea.

**Agregar** 1 cda de chispas de chocolate.

**Servir** 1/4 taza de helado en cada copa.

**Agregar** 1 cda de la mezcla de queso.

**Espolvorear** con 2 cdtas de galleta molida.

**Repetir** las capas y congelar por 30 minutos.

**Decorar** con chispas de chocolate.



## PASTELITOS DE TELARAÑA PARA HALLOWEN



### Ingredientes:

595 g de harina preparada para brownie, más los ingredientes para prepararla  
 60 g de queso crema  
 1/2 taza de chispas de chocolate  
 2 cdas de azúcar  
 2 cdas de harina de trigo  
 1/4 cda de vainilla  
 1 huevo

1329

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 180°C (360°F).

**Preparar** los brownies según las instrucciones del paquete.

**Agregar** las chispas de chocolate.

**Verter** la mezcla en moldes para muffins con capacillos de papel.

**Batir** el queso crema y el huevo.

**Agregar** el azúcar, la harina de trigo y la vainilla.

**Colocar** la mezcla en una manga para decorar.

**Formar** círculos en cada pastelito, y luego pasar un palillo de dientes del centro hacia fuera por encima de la mezcla.

**Hornear** por 25 minutos.



## MIL HOJAS DE CHOCOLATE Y MOUSSE DE MARACUYÁ



### Ingredientes:

200 g de chocolate oscuro

Papel de acetato

Mousse de Maracuyá:

450 g de crema batida

220 g de azúcar

180 g de pulpa de maracuyá

4 yemas de huevo

1330

### Preparación:

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Cortar** el acetato del tamaño del Mil Hojas deseado.

**Colocar** la porción necesaria de chocolate sobre el acetato y refrigerar.

### Mousse de Maracuyá:

**Batir** bien las yemas junto con el azúcar.

**Agregar** la pulpa de maracuyá y seguir batiendo.

**Incorporar** la crema batida en forma envolvente.

**Colocar** en un plato una lámina de chocolate seguido de un poco de mousse.

**Repetir** unas tres veces.



## CHOCOBANANOS



### Ingredientes:

- 1 banano
- 1 taza de cobertura de chocolate
- 2 cdas de maní picado
- paletas de madera

1331

### Preparación:

**Pelar** el banano.

**Introducir** por un extremo una paleta o pincho de madera.

**Colocar** en el congelador.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Introducir** el banano cuando esté congelado en el chocolate derretido.

**Rociar** con maní picado.

## PASTEL DE CHOCOLATE Y NARANJA



### Ingredientes:

300 g de chocolate semiamargo  
 80 g de azúcar  
 80 g de mantequilla a temperatura ambiente  
 50 g de harina  
 3 huevos  
 1 1/2 cda de coñac  
 1 cda de polvo para hornear  
 Ralladura de 1 naranja  
 Cobertura de Ganache:  
 200 ml de crema de leche  
 200 g de chocolate semiamargo

1332

### Preparación:

**Fundir** el chocolate en baño María y reservar.

**Batir** el azúcar con la mantequilla hasta que quede pálido.

**Agregar** la ralladura de naranja y el coñac.

**Incorporar** de uno en uno los huevos, el chocolate derretido, la harina y el polvo para hornear.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** a 160°C (350°F) por 30 minutos.

**Retirar** del molde y dejar enfriar.

**Cobertura de Ganache: Fundir** el chocolate en la crema de leche.

**Cubrir** el pastel con la cobertura de ganache tibia.



## TARTUFO DE NOUGAT



### Ingredientes:

200 g de nougat picado  
60 g de avellanas picadas  
60 g de almendras fileteadas  
200 g de chocolate picado  
45 g de coco rallado  
3 ½ pt de helado de vainilla  
3 cdas de miel

1333

### Preparación:

**Mezclar** el nougat, las avellanas, las almendras el chocolate, el helado y la miel.

**Verter** la mezcla en 8 moldes de aluminio individuales enfriados y forrados con acetato.

**Refrigerar** por 1 hora.

**Desmoldar** y pasarlos por el coco rallado.

**Colocar** en una bandeja forrada de acetato y refrigerar por 1 hora más.

## MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO



### Ingredientes:

100 g de chocolate negro

15 g de mantequilla

2 huevos

500 ml de chantillí

1/2 onza de kahlúa

1 cda de azúcar

1 cdta de vainilla

### Mousse de Chocolate Blanco:

20 g de chocolate blanco

10 g de crema batida caliente

40 g de chantillí

1334

### Preparación:

Derretir el chocolate negro.

Agregar la mantequilla, las yemas de huevos, la vainilla y el kahlúa.

Batir las claras con el azúcar a punto de nieve.

Incorporar la chantillí en forma envolvente y reservar.

Derretir el chocolate blanco.

Agregar la crema batida caliente y la chantillí.

Verter en moldes individuales primero el mousse de chocolate blanco.

Dejar enfriar por 1 hora.

Verter encima el mousse de chocolate negro.

Refrigerar por 6 horas.



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 1 3/4 tazas de queso ricotta
- 1/3 taza de cocoa
- 1/4 taza de azúcar granulada
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de crema batida vegetal
- 14 gr de gelatina sin sabor
- 1 1/2 cdtas de vainilla
- 15 galletas molidas (María)
- 1 cda de cocoa
- 1 cda de aceite

1335

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Colocar** en un molde las galletas molidas, la cocoa y el aceite.

**Mezclar** bien hasta formar una concha y cubrir el fondo del molde.

**Hornear** por 5 minutos.

**Procesar** el queso ricotta en el procesador de alimentos y reservar.

**Colocar** 1/3 taza de cocoa, el azúcar, la gelatina sin sabor y 1/2 taza de leche en un olla.

**Mezclar** bien y reservar por 5 minutos.

**Agregar** el resto de la leche y cocinar a fuego lento sin dejar de mover.

**Retirar** del fuego y agregar la vainilla y el queso ricotta.

**Refrigerar** hasta que la mezcla quede espesa.

**Batir** la crema batida hasta formar chantillí.

**Agregar** de forma envolvente a la mezcla refrigerada.

**Verter** la mezcla en la concha de galleta.

**Cubrir** con papel plástico y refrigerar por 4 horas.



## GALLETAS CON CHOCOLATE CHIPS



### Ingredientes:

190 g de harina  
125 g de mantequilla  
90 g de azúcar  
60 g de cocoa amarga en polvo  
30 g de chocolate chips  
1 huevo  
1 cda de vainilla

1336

### Preparación:

**Cremar** la mantequilla con el azúcar.

**Agregar** los huevos, la vainilla y los chocolate chips.

**Incorporar** la harina en velocidad baja.

**Estire** la masa en una superficie enharinada.

**Cortar** la masa con un cortador de galletas.

**Colocar** las galletas en una bandeja para hornear enharinada.

**Hornear** a 170°C (350°F) por 20 minutos.



## GALLETAS DE MANÍ



### INGREDIENTES

100 gramos de manteca (mantequilla)  
 1/2 taza de azúcar (100 gramos)  
 2 huevos  
 1 cucharadita de vainilla  
 2 y 1/2 tazas de harina (300 gramos)  
 1 cucharadita de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 1/2 taza de maníes molidos (70 gramos aprox.)

932

### PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema.

Agregar de a uno los huevos batiendo bien.

Incorporar la vainilla y los maníes.

Por último tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal y agregar a la preparación anterior hasta formar una masa más bien blanda.

Mantener en la heladera hasta que la masa esté firme y bien fría.

Retirar y estirar con el palote hasta que tenga un centímetro de espesor.

Formar galletitas con un cortante del tamaño deseado.

Llevar a horno moderado durante 12 minutos aproximadamente. Se pueden guardar en frascos cerrados y conservar durante varios días



## BROWNIE DE TRES CHOCOLATES



### Ingredientes:

450 g de azúcar en polvo  
 250 g de harina  
 300 g de chocolate semiamargo  
 120 g de chocolate con leche  
 120 g de chocolate blanco  
 180 g de mantequilla  
 4 huevos  
 4 gotas de esencia de vainilla

1337

### Preparación:

**Batir** la el azúcar y la mantequilla hasta lograr un color pálido.

**Agregar** la esencia de vainilla y los huevos.

**Derretir** el chocolate semiamargo en baño María.

**Dejar** enfriar y agregar a la mezcla anterior.

**Agregar** la harina junto con los dos chocolates restantes cortados en trozos.

**Verter** la mezcla en un bandeja para hornear cubierta con papel aluminio engrasado.

**Hornear** a 160°C (350°F) por 25 minutos.

**Decorar** con merengue y servir.



## FONDUE DE CHOCOLATE Y NARANJA



**Ingredientes:**

60 ml de Amarula Cream

20 ml de jugo de naranja

200 g de chocolate amargo

170 g de leche evaporada

1/2 cdta de cáscara de naranja finamente picada

1338

**Preparación:**

**Derretir** el chocolate en baño María, revolviendo constantemente.

**Agregar** el Amarula, el jugo de naranja, la mitad de la leche evaporada y la ralladura.

**Batir** hasta suavizar.

**Agregar** el resto de la leche hasta espesar.

**Servir** con frutas frescas y galletas.

## PIE DE GALLETA



### Ingredientes:

1/2 taza de mantequilla derretida  
500 g de queso crema  
1/4 de taza de azúcar  
22 galletas de chocolate molidas  
8 galletas sandwich partidas en trozos.  
Jarabe de chocolate

1339

### Preparación:

**Mezclar** en un molde las galletas de chocolate molidas con la mantequilla derretida, hasta formar una pasta.

**Batir** el queso crema con el azúcar y suficiente jarabe de chocolate hasta formar una mezcla espesa.

**Verter** sobre la pasta anterior.

**Refrigerar** por 45 minutos.

**Usar** las galletas en trozos para decorar.



## PALETAS DE COTUFAS



### Ingredientes:

- 10 a 12 tazas de cotufas (palomitas de maíz) con matequilla
- 2 tazas de palitos de pretzel partidos
- 14 oz de caramelos de leche
- 2 cdas de mantequilla
- 72 palitos de pretzel
- 1 taza de chispas de chocolate semidulces

1340

### Preparación:

**Colocar** papel encerado en tres bandejas para hornear.

**Rociar** con spray antiadherente un tazón.

**Agregar** las cotufas y los pretzel partidos.

**Aparte,** derretir los caramelos con el agua en un tazón en baño María.

**Verter** sobre las cotufas y los pretzels.

**Mezclar** y dejar reposar por 5 minutos.

**Formar** bolitas con las manos engrasadas.

**Introducir** un palito de pretzel a cada bolita y presionar fuerte.

**Ponerlas** sobre las bandejas y dejarlas reposar por 15 minutos.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Dejar** reposar por 2 minutos.

**Decorar** las bolitas con el chocolate.

**Dejar** reposar por 2 horas.

## PASTEL DE BANANO Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

2 tazas de harina  
3/4 taza de azúcar  
1/2 taza de cocoa pura  
1/2 taza de yogurt  
1/2 taza de nueces  
4 bananos maduros  
2 cdtas de bicarbonato de sodio  
2 cdtas de vainilla  
2 claras de huevo

1341

### Preparación:

**Precalentar** el horno a 175°C (350°F).

**Combinar** la harina, el azúcar, la cocoa y el bicarbonato de sodio.

**Agregar** el pure de banano, el yogurt, las claras de huevo y la vainilla.

**Incorporar** las nueces y mezclar.

**Verter** la mezcla en un molde enharinado.

**Hornear** por 35 minutos.



## CARAMELOS DECORADOS



### Ingredientes:

- 12 oz de chocolate para fundir
- 1 taza de caramelos toffees picados finos
- 1 taza de pistachos picados finos
- 1 taza de confites de colores para decorar
- 48 Caramelos
- Palillos de dientes

1342

### Preparación:

**Picar** el chocolate.

**Fundirlo** en baño María.

**Poner** en un plato los caramelos toffees.

**Poner** en otro aparte los pistachos, y en otro los confites.

**Introducir** un palillo en cada uno de los 48 caramelos.

**Envolverlos** en el chocolate fundido.

**Pasarlo** por alguno de los platos anteriores.

**Colocarlos** sobre papel encerado.

**Dejarlos** reposar por una hora hasta que el chocolate se endurezca.

## MOUSSE DE CHOCOLATE CON BAYAS



### Ingredientes:

100 gr de chocolate semiamargo  
 2 cdas de mantequilla sin sal  
 2 huevos  
 1 cda de jarabe de maple  
 1 cda de crème de cassis  
 1/2 taza de bayas combinadas (zarzamoras, pasas y arándanos)

1343

### Preparación:

**Romper** el chocolate en pedazos.

**Ponerlo** en un tazón con mantequilla en Baño María.

**Derretir**, y después dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Revolver** en las yemas de huevo y el jarabe del maple.

**Batir** las claras de huevo en un tazón hasta formar picos.

**Agregarlo** a la mezcla del chocolate.

**Dividirla** y dejar la frialdad en el refrigerador por 3 horas.

**Mientras** tanto, poner las bayas en una cacerola con el cassis del crème.

**Cocinar** por 10 minutos a fuego bajo.

**Servir** las bayas sobre el mousse.



## PIE DE MENTA Y CHOCOLATE



### Ingredientes:

#### Base:

200 gr de harina  
1 cda de azúcar  
1/4 cda de sal  
125 gr de mantequilla

#### Relleno:

1 1/2 taza de crema batida  
8 hojas de menta  
375 gr de chocolate semiamargo  
2 cdas de miel de maíz

1344

### Preparación:

**Mezclar** la harina con el azúcar y la sal.

**Mezclar** con la mantequilla hasta obtener una masa de consistencia arenosa.

**Agregar** 3 cdas de agua helada y amasar.

**Extender** la masa sobre una superficie enharinada.

**Colocar** en un molde enharinado.

**Hornear** la base para la tarta a 190°C por 20 minutos.

**Calentar** la crema batida en una cacerola hasta que hierva.

**Retirar** del fuego y agregar las hojas de menta.

**Dejar** reposar por 30 minutos.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Colar** la crema para separarla de las hojas.

**Mezclar** con el chocolate derretido y agregar la miel.

**Verter** la mezcla sobre la base de tarta horneada y refrigerar por 1 hora.

**Decorar** con azúcar glass.



## MOUSSE CUATRO ESTACIONES



### Ingredientes:

8 oz de chocolate amargo derretido en baño María  
 2 cdas de cocoa pura  
 2 barras de margarina a temperatura ambiente  
 1 1/2 tazas de azúcar  
 1 cdta de vainilla  
 4 cdas de galleta molida  
 6 huevos  
 1/4 cdta de crémor tártaro  
 1 1/2 tazas de crema batida hecha chantillí

1345

### Preparación:

**Batir** la margarina y 1 taza de azúcar hasta cambiar de color.

**Agregar** las yemas.

**Incorporar** el chocolate derretido, la cocoa pura y la vainilla.

**Apartar** 5 cdas de la mezcla anterior y combinarla con la galleta molida.

**Colocar** esta mezcla en el fondo de un molde con lados removibles de 23 cm.

**Hornear** a 175°C(350°F) por 5 minutos.

**Dejar** enfriar.

**Batir** las claras con el cremor tártaro a punto de nieve.

**Agregar** en forma de lluvia la 1/2 taza de azúcar restante.

**Mezclar** las claras en forma envolvente con la mezcla de chocolate.

**Verter** la mezcla en el molde.

**Cubrir** con plástico adherible.

**Refrigerar** por toda la noche.

**Decorar** con la chantillí por encima.



## ZIMTSCHOKOLA DE TORTE (TORTA DE CANELA Y CHOCOLATE)



### Ingredientes:

250 gr de mantequilla  
250 gr de azúcar  
5 huevos  
250 gr de harina  
17 gr de royal (1 cucharadita)  
2 gr de canela en polvo (una cucharadita)  
200 gr de chocolate oscuro para repostería  
300 ml de café oscuro  
Azúcar glass

1346

### Preparación:

**Picar** el chocolate.

**Hacer** el café fuerte y enfriarlo.

**Preparar** el molde corona enharinado y enharinado.

**Cremar** la mantequilla.

**Agregar** el azúcar y batir muy bien.

**Incorporar** los huevos de uno en uno cuando está esponjada la mezcla.

**Mezclar** harina, canela y royal y agregarla poco a poco, alternando con el café.

**Agregar** el chocolate picado en forma de empastado.

**Colocar** la preparación en el molde.

**Hornear** por 45 minutos a 180 C.

**Enfriar** y bañar con crema ganache.



## GALLETITAS INFANTILES DE ANIMALITOS



### INGREDIENTES

- 4 tazas de harina (480 gramos)
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 250 gramos de manteca pomada (mantequilla) o manteca vegetal
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla

### Para decorar

- Glasé de 2 claras
- Colores varios
- Conitos de papel

**Cantidad: 100 galletitas aprox.**

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal y reservar.

En un tazón poner la manteca y mezclar enérgicamente hasta formar una crema esponjosa.

Agregar el azúcar revolviendo hasta que esté incorporada. Luego los huevos previamente mezclados, de a poco y mezclando siempre. Perfumar con la vainilla. Incorporar esta preparación a la harina y formar una masa uniendo todo sin trabajarla demasiado. Formar un bollo, envolver en papel film (adherente o papel plast) y dejar que la masa descanse en la heladera durante unas horas y si es posible de un día para otro.

Dividir la masa en dos o tres partes. Tomar una de las partes, el resto retornarlo a la heladera para que no pierda temperatura. Estirar con el palote hasta que quede de 7mm de espesor aproximadamente y cortar con los moldes las distintas figuras.

Acomodarlas en placas sin enmantecar y se llevan a horno moderado de 180° durante 12 a 15 minutos o hasta que estén cocidas pero no doradas.



## TRUFAS DE HIGOS Y GALLETA



### Ingredientes:

- 4 higos azucarados picados.
- 1/4 de taza de crema batida.
- 1/2 taza de galleta molida.
- 1 taza de galleta molida adicional.
- 1/4 kg de cobertura de chocolate café No 117 (derretida)
- 1/3 de barra de margarina.
- 1 cdita de ralladura de limón ácido.

1347

### Preparación:

**Mezclar** la crema batida caliente con la margarina derretida, la ralladura del limón, los higos y la cobertura de café #117 derretida.

**Unir** con la 1/2 taza de galleta molida.

**Refrigerar** por 15 minutos.

**Hacer** bolitas y pasarlas luego por la galleta molida adicional.

**Servir** en cápsulas

## PASTEL DE CAMOTE

**Ingredientes:**

1 kg. de camotes  
1 lt. de leche  
400 grs. de mantequilla  
1 taza de crema de chocolate

1348

**Procedimiento:**

**Después** de pelar el camote, ponerlo a cocer en la leche, enseguida cernirlo con un colador.

**Cremar** la mantequilla

**Agregar** el azúcar y después la pulpa del camote.

**Vaciar** esta preparación a un molde redondo previamente engrasado.

**Dejar** reposar durante toda la noche en el refrigerador.

**Al día siguiente** meter por unos minutos en agua caliente para sacarlo del molde.

**Colocar** en un platón para servir.

**Cubrir** con crema de chocolate.



## CASSATA SICILIANA



### Ingredientes:

500 g de ricotta  
300 g de azúcar flor  
150 g de fruta confitada mixta  
150 g de queque  
100 g de chocolate fundente  
vainilla y ron al gusto

1349

### Preparación:

**Cortar** en torrejitas el queque y cubrir una fuente (el fondo y los lados) con éstas.

**Mezclar** la ricotta (previamente pasada por cedazo) con el azúcar y la vainilla.

**Añadir** medio vaso de ron, el chocolate cortado en láminas y la fruta confitada.

**Verter** todo en la fuente cubierta con torrejitas de queque.

**Nivelar** con otras torrejitas de queque.

**Poner** en ambiente fresco por 1 hora

**Dar** vuelta a la cassata sobre un plato

**Esparcir** sobre la superficie el azúcar flor

# TIPS Y CONSEJOS DE REPOSTERÍA



- Siempre que vaya a preparar algún platillo, revise perfectamente le receta y si cuenta con todos los ingredientes que se van a utilizar. Si tiene alguna duda consulte con alguien que sepa.
- Siempre compre los ingredientes más frescos y de la mejor calidad que encuentre, no se deje llevar por ofertas y promociones que sólo tratan de sacar mercancía atrasada.
- Cuando vaya a tener una comida o cena especial, trate de preparar todo el día anterior, ya que así no tendrá sorpresas de última hora y usted estará en la mejor disposición de atender a sus visitas.
- Trate de prever todas las cosas que puedan hacerle falta por si tiene más invitados para que no tenga que tratar de hacer magia en la cocina al repartir la comida en más platos.
- Si va a servir un alimento caliente, trate de calentar la vajilla ya sea en horno o encima de una olla con agua hirviendo sobre la estufa; así mismo si va a servir un postre frío o helado, trate de meter los platos al refrigerador una hora antes de servirlos.
- Si va a preparar alguna pasta, consulte el tiempo de cocción recomendado por el fabricante, cuélela y pásela a otro recipiente con agua con hielos para detener la cocción, si la va a utilizar más tarde, puede agregar un poco de aceite de oliva y guardarla tapada en el refrigerador.
- Si va a cocer verduras, échelas al agua hirviendo como si fuera pasta, para detener la cocción y fijar el color, cuélelas y póngalas en un recipiente con agua y hielos, más tarde, para calentar, agregue un poco de mantequilla y sal y caliente tapado a fuego muy suave.
- Si va a preparar pescados, compre siempre lo más fresco, pida que le pongan una bolsita de hielo junto con el pescado, así asegurará que llegue fresco a casa.
- Trate de moler en casa todas las especies e incluso el café, con esto usted estará segura de ofrecer lo mejor, las especies comienzan a perder su aroma después de ser molidas.



- Si va a preparar algo de repostería, primero limpie perfectamente todas las superficies en donde vaya a trabajar, y ya teniendo su obra lista, si la va a refrigerar, tápela herméticamente para que no absorba aromas extraños.
- El polvo de hornear se utiliza entre 1 a 4 gramos por cada 100 gr. De harina
- Para que la levadura en polvo tenga una reacción química apropiada es necesario como en todas las reacciones químicas, que la masa tenga un PH adecuado. Para esto es conveniente añadir a la mezcla ácido cítrico o simplemente ralladura de limón.
- Para disolver la cocoa se utiliza agua o leche caliente.
- La mantequilla o margarina para la confección de una torta debe estar a temperatura ambiente.
- Para evitar que el Flan o Leche Asada resulte con burbujas evitar que el agua del baño María no hierva.
- Cuando hornee bizcochos o tortas, no abra el horno antes de los 20 primeros minutos, para evitar que se bajen.
- En una receta cuando hay que alternar la harina con el liquido se empieza siempre con la harina y se termina con la harina.
- El Almíbar no debe revolverse mientras se cocina.
- Si se desea espesar dulce de leche para rellenar tortas, agregar azúcar impalpable. Si lo queremos más chirle, mezclarle crema de leche, leche o licor a elección.
- El azúcar impalpable al agregarse a la crema chantilly debe tamizarse previamente. De esta manera no se formarán grumos en la crema.
- Para medir la manteca por tazas debe estar a temperatura ambiente. Luego, colocarla en taza adecuada con la ayuda de una espátula y presionarla.
- Al batir la crema de leche para hacer chantilly debe estar bien helada. En verano conviene hacerlo sobre hielo. De esta manera no se cortará.



- Tanto el café, el cacao o la canela en polvo no deben conservarse en paquetes. Hacerlo en frascos con tapa hermética así no perderán su aroma y sabor.
- No debe desmoldarse una torta o bizcochuelo cuando se encuentra caliente. Debe estar templado o frío. Luego hacerlo sobre una rejilla para repostería o tostador para que termine de enfriarse. De esta manera no se condensará la humedad que tenía en caliente.
- Para economizar manteca o margarina al enmantecar un molde, colocar un trozo en éste, llevar al fuego hasta que se derrita, sin que se fría, y distribuir con un pincel por el interior del molde.
- Los flanes o budines se desmoldan sobre fuentes humedecidas. De esta manera podrán ser deslizados si no han quedado en el centro de la fuente.
- Las chauchas de vainilla que ya se han utilizado para perfumar arroz con leche, helados o cremas no deben desecharse. Una vez lavadas y secas, colocarlas en un frasco con azúcar molida. Así se obtendrá azúcar vainillada.
- Para abrillantar o pintar una torta con mermelada, proceder de la siguiente forma: colocar en una cacerola unas cucharadas de mermelada hecha puré (no deben quedar trozos de fruta, sino pasarla por tamiz o colador), agregar unas cucharadas de agua y calentar a fuego lento. Si se desea, agregar licor o jugo de naranja mientras esté tibia.
- Cuando se agregan claras batidas en punto de nieve a la preparación de una torta, hacerlo en forma lenta y envolvente. No batir la masa porque bajará el batido.
- Si se desea conservar durante un tiempo caramelos o acaramelados, colocarlos en un frasco de vidrio con tapa hermética junto con una bolsita de cal para que no se peguen.
- El chocolate cobertura nunca debe disolverse sobre fuego directo porque se corta. La forma correcta es calentar en una cacerola agua y, cuando rompa el hervor, retirar del fuego y colocar encima otro recipiente más chico con el chocolate rallado. Luego remover con cuchara de madera hasta disolver. Dejar entibiar antes de utilizar.



- Para hacer almíbar puede establecerse esta regla muy sencilla:
  - Liviano: 1 taza de azúcar por cada 3 tazas de agua.
  - Mediano: 1 taza de azúcar por cada 2 tazas de agua.
  - Espeso: 1 taza de azúcar por 1 taza de agua.
- El tiempo de cocción para tortas esponjosas es entre 45 y 50 minutos, a una temperatura desde 160°C hasta 175°C. Para las tortas con manteca, entre 50 minutos y 1 hora, a una temperatura desde 190°C hasta 200°C. En ambos casos el molde debe colocarse en el estante medio del horno.
- Si se desea conservar una torta o un bizcochuelo unos días y que no se humedezca, envolverla en papel de aluminio y guardarla en una caja con tapa de metal.
- Para batir manteca y ser utilizada en tortas, conviene sacarla de la heladera con anticipación para que tome temperatura ambiente. O bien, calentar una cacerola sobre el fuego, retirarla, colocar la manteca y revolver con cuchara de madera para que con el calor residual se ablande.
- Al hacer tartas de frutas la masa suele quedar húmeda. Para que esto no suceda, pintar la masa antes de cocinarla con clara de huevo, dejar secar unos 15 minutos, rellenar con la fruta y hornear.
- Podemos sustituir algunos ingredientes en las preparaciones culinarias: 1 taza de leche fresca mezclada con una gotas de limón o vinagre reemplaza a la leche cortada indicada para hacer algunas tortas o scones; 2 yemas mezcladas con 1 cucharada de agua equivalen a 2 huevos enteros; 4 cucharadas de cacao en polvo mezcladas con 1/2 cucharada de manteca es igual a 1 barra de chocolate.
- Para evitar que el Flan o Leche Asada resulte con burbujas evitar que el agua del baño María no hierva.
- Siempre pese y mida los ingredientes, pues solamente así podrá usted estar seguro de que no variará el rendimiento de una masa a otra.



- El polvo para hornear es un agente químico leudante que contiene una mezcla de variadas sustancias las cuales al ser expuestas al calor y humedad son capaces de producir una apreciable cantidad de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>).
- El azúcar glass o impalpable al agregarse a la crema chantilly debe cernirse o tamizarse previamente. De esta manera no se formarán grumos en la crema.
- Si se desea espesar dulce de leche para rellenar tortas, agregar azúcar glass o impalpable.

1355

### Huevos

- Cuando los huevos se guardan en la heladera, sacarlos por lo menos 1/2 hora antes de cocinarlos para que tome temperatura ambiente.
- Para saber si un huevo es fresco la yema debe formar una masa compacta y firme en medio de la clara no muy líquida.

### Empanadas

- Si se desea que las empanadas o pasteles tengan en la superficie una capita azucarada, pintarlos con huevo antes de llevarlos al horno. Unos minutos antes de terminar la cocción, espolvorearlos con azúcar impalpable

### Frutas

- Para las manzanas y bananas peladas o paltas no se pongan oscuras, conviene rociarlas con abundante jugo de limón.
- Las cáscaras y semillas de algunas frutas como manzanas, membrillos, etc. se aprovechan en la preparación de jaleas. Ellas proveen la pectina, elemento importante en la preparación de los dulces.
- En la preparación de ensaladas de frutas deben tenerse en cuenta algunos detalles importantes: no prepararla con demasiada anticipación para evitar que la fruta se ablande demasiado.



**Por que siempre ponemos que el agua varia**

Porque fundamentalmente depende de la harina. Según la marca de harina que compremos y en que época del año fue envasada, por lo general aquí en la Argentina entre Noviembre y Marzo las harinas son mas duras o fuertes (con mayor cantidad de Gluten) la época del año que son mas duras son en Diciembre. Y el resto del año son mas blandas (contienen menos gluten) y esto influye de sobre manera en la absorción de agua, cuanto mas dura más agua absorbe. En Países como España tenemos la posibilidad de comprar harinas blandas o duras todo el año, es mas, en los paquetes de harina dice la proporción de gluten que trae, Pero nosotros vivimos en la Argentina, y damos las recetas de acuerdo a las posibilidades de la Argentina. Por eso el agua de nuestras recetas pueden variar hasta 100 gramos por kilo de harina.

#### **Masa Madre**

Se prepara de con 500 gramos de agua, 1 kilo de harina, y 50 gramos de levadura de Cerveza. Se mezcla todo hasta conseguir una masa sedosa, y cuando aumenta al 25% de su volumen, se guarda en la heladera en una bolsa de nylon, y estará lista para usar, luego de 15 horas de su elaboración.

#### **Su Función**

La masa madre en la heladera te dura hasta 4 días, no te preocupes si despide un aroma ácido (es normal ya que está actuando la levadura que es un organismo vivo y se alimenta del harina). La masa madre es la que le da vigor a todas las masas que llevan levadura (solo las que llevan levadura), la puedes usar en todas tus recetas en una proporción de un 20% de madre por kilo de harina. Es la que le da vigor a los panes o galletas cuando entran al horno. En el pan y galletas, hace que al entrar al horno:

- 1) Desarrolle aún más su tamaño.
- 2) Se obtienen productos mas livianos.
- 3) Le da un sabor muy especial.
- 4) Hace que salgan productos esponjosos (es cuando la miga no esta apretada. En la actualidad prácticamente no se usa por ser un método engorroso



Retirarlas y apoyarlas en rejillas hasta que estén frías.

Preparar glasé de dos claras.

Una vez pronto el glasé repartir pequeñas porciones en potes chicos y preparar diferentes colores. Cada color se pone en un conito de papel para trabajar más cómodamente.

Primero se cubren todas las galletitas con glasé de distintos colores.

Para facilitar, el glasé no debe estar demasiado espeso y si lo estuviera se le agrega algo de jugo de limón hasta obtener la textura necesaria.

Se dejan secar y se delinea la figura con un trazo fino de glasé.

Y luego utilizando distintos colores se van formando los ojos, la boca, y los detalles que más sobresalgan, como orejas, patas, cola, etc., que nos permite definir rápidamente que figura es.

Lleva su tiempo pero una vez terminadas y ubicadas en bandejas quedan con un aspecto muy alegre y adecuado para la decoración de una mesa de cumpleaños infantil

**TIP:** Para estas galletitas puedes emplear moldes de plástico, esos que los niños utilizan para jugar en la playa haciendo figuras en la arena. En este caso se utilizaron figuras de conejo, de oso, de pollo, de cerdo y perros pero se pueden hacer cualquier figura.

para las panaderías, y lo han sustituido por productos químicos (enzimáticos), pero siempre lo de antes fue mas rico, o no!

**Tabla de  
Equivalencias**

INGREDIENTES	TASA AL RAS	TASA COLMADA	CUCHARADA DE SOPA AL RAS	CUCHARA DE SOPA COLMADA
harina	125 gramos	190 gramos	8 gramos	20 gramos
azúcar	240 gramos	270 gramos	15 gramos	25 gramos
líquido	250 gramos		15 gramos	
Nueces Molidas	100 gramos	120 gramos	10 gramos	12 gramos
Maicena o almidón de maíz	150 gramos		10 gramos	
azúcar negra	200 gramos	220 gramos	12 gramos	15 gramos
azúcar impalpable	165 gramos	180 gramos	10 gramos	12 gramos
<b>Equivalencias</b>	1 kilo de cualquier liquido = 1 litro de cualquier liquido			
	HARINA			
	1 taza tamaño desayuno = 125 gramos			
	1 cucharada sopera = 20 gramos			



1 cucharada de postre = 15 gramos

1 cucharadita de té = 5 gramos

#### AZÚCAR MOLIDO

1 taza tamaño desayuno = 220 gramos

1 cucharada sopera = 23 gramos

1 cucharada de postre = 18 gramos

1 cucharadita de té = 8 gramos

#### AZÚCAR IMPALPABLE

1 taza tamaño desayuno = 165 gramos

#### AZÚCAR NEGRO

1 taza tamaño desayuno = 200 gramos

Siempre que en la receta no se indique lo contrario, se tendrá en cuenta que la taza es para desayuno.

#### LÍQUIDO

1 taza tamaño desayuno = 240 gramos

#### MANTECA

Para medir media taza de manteca, se llena hasta la mitad con agua, y después completar con manteca hasta que el agua llegue al borde de la taza.

Para medir un cuarto de taza de manteca procede en la misma forma, reduciendo proporcionalmente la cantidad de agua y cuidado que ésta sólo llegue hasta la mitad de la taza cuando se haya incorporado la manteca.

#### Como saber cuando un producto esta levado

Los productos están levados cuando duplican su volumen. Por ejemplo en las galletas saladas, para más seguridad, nos damos cuenta simplemente, apretándolas suavemente con el dedo, y si la masa no revienta (no vuelve, la marca del dedo queda en su lugar), es que esta lista. Para los pancitos es igual, pero es mas fácil darnos cuenta, ya que apreciando a simple vista, tuvo que haber aumentado su tamaño ente 2 y 3 veces.



**Como saber cuando un producto esta cocido**

En las galletas saladas cuando creemos que ya casi están listas, sacamos una, y la dejamos fuera del horno unos minutos, luego la partimos, si al partirla esta crocante, es que ya esta lista. Si ya esta con ese colorcito dorado, y le falta un poco de cocción, sacalas del horno, ya que al ser galletas saladas y tener poca miga, al otro día se secan. Recordá que las galletas saladas duran hasta 1 mes luego de cocidas

En productos como Pan Dulce, Bizcochuelos, Budines, etc.(Productos grandes), la forma mas fácil de saberlo es, con una pajita de escoba o con un palito, tipo escarbadientes pero mas largo, pinchar el producto en cocción, hasta su corazón (sin sacarlo del horno), si el palito sale con grumos (migas chiquitas) es que todavía le falta cocción, si en cambio el palito sale seco, esto quiere decir que el producto ya esta cocido.

En productos mas chicos como Facturas, Pancitos de todo tipo, Masas Secas, Pan de leche, etc. la forma mas fácil de darnos cuenta si están cocidos es, levantar el producto que tenemos en el horno, y fijarnos si la parte de la masa que tiene contacto con la asadera tiene un leve color tostado, a esto se llama tener piso, y por supuesto tiene que tener ese color dorado en la parte superior del producto. Si el producto tiene piso y no tiene color por arriba, subir nuestra asadera al estante mas alto de horno y poner una asadera vacía en el estante de abajo del horno para que no siga haciendo piso. Si por el contrario no tiene piso y si tiene el color dorado arriba, poner la asadera en el piso del horno, para que tome piso rápido. Siempre estamos hablando de hornos, donde la llama esta en la parte de abajo, que son la mayoría.

**"Revenir" la masa y "fuerza" de la masa**

Por lo general todas las masas, a base de agua y harina, por efecto del gluten del trigo, y potenciadas por la masa madre adquieren "fuerza", que es cuando la estiramos la masa se contrae un poco, se dice que cuanto mas se contrae mas fuerza tiene. Revenir la



**¿Que és?**  
**Media Vuelta**  
**Vuelta Simple**  
**Vuelta Doble**

masa es cuando estiramos una masa y esta se contrae. Ejemplo: Si estiramos un grissin de 45 cm. de largo y lo dejamos en la mesa unos 15 minutos, veremos que ya no mide 45cm. sino unos 35cm.

Las vueltas en una masa, se usa para hojaldrar el producto que queremos conseguir. Si rompemos una galletita salada observamos que en el medio hay pequeñas láminas. O la misma Milhojas que su nombre se debe ha que por el tipo de vueltas que tiene, pareciera que al partirla tuviera mil hojas o mil láminas. Recuerda siempre que entre vuelta y vuelta, darle un descanso a la masa, para que pierda la fuerza y no se revenga. Es importante que entre vuelta y vuelta (las que llevan materia grasa como manteca o grasa) ,la materia grasa no se una con la masa, esto es importante para que tu receta no falle.

**Media Vuelta**

- 1)Tomamos la masa en los vértices 1 y 3 y la juntamos con los vértice 2 y 4 respectivamente (1 con 2 y 3 con 4).
- 2)Te quedaría como la figura 2, esa es media vuelta.
- 3)Ahora deja descansar la masa unos 10 minutos (tapada con un nylon), estírala con un palote, en el sentido que muestra la figura 3, y dale la segunda vuelta, y así sucesivamente.



**Vuelta Simple**

- 1)Tomamos la masa en los vértices 1 y 2 y lo juntamos con los vértices 3 y 4 respectivamente, (1 con 3 y 2 con 4) como muestra la figura 1 de abajo, te tendría que quedar como la figura 2
- 2)Ahora unimos los vértices 6 y 8 con los vértices 5 y 7 respectivamente (6 con 5 y 8 con 7, como muestra la figura 2)
- 3)Te tendría que quedar como la figura 3
- 4)Ahora deja descansar la masa unos 10 minutos (tapada con un

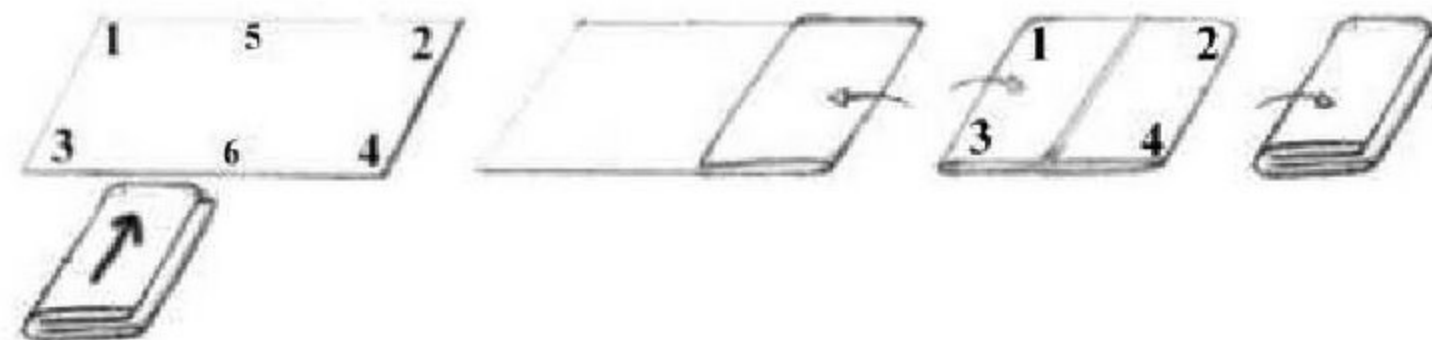


nylon), estírala con un palote, en el sentido que muestra la figura 4, y dale la segunda vuelta, y así sucesivamente.



Vuelta Doble

- 1) Tomamos la masa en los vértices 2 y 4 y lo juntamos con los vértices 5 y 6 respectivamente, (2 con 5 y 4 con 6) como muestra la figura 1 de abajo, te tendría que quedar como la figura 2.
- 2) Tomamos la masa en los vértices 1 y 3 y lo juntamos con los vértices 5 y 6 respectivamente, (1 con 5 y 3 con 6) te tendría que quedar como la figura 3.
- 3) Ahora tomamos (como muestra la figura 3 de abajo) los vértices 1 y 3 y lo juntamos con los vértices 2 y 4 respectivamente, (1 con 2 y 3 con 4), te tendría que quedar como la figura 4.
- 4) Ahora deja descansar la masa unos 10 minutos (tapada con un nylon), estírala con un palote, en el sentido que muestra la figura 5, y dale la segunda vuelta, y así sucesivamente.



**Para que  
sirven los  
piquetes con  
el cuchillo**

Los piquetes que se hacen con el cuchillo, sirven para que cuando un producto entre al horno, no se infle tanto y para que no se separen las capas. Observa que los productos que llevan piquetes, son todas masas hojaldradas (mira el ítem de arriba, medias vueltas, vuelta simple, vuelta doble). Ahora te vamos a dar una breve reseña técnica de porque esto sucede. Si tomamos el



ejemplo de una pieza de hojaldre, observamos que entra al horno del grosor de una moneda, y a los pocos minutos de estar en el horno, del grosor de una moneda paso a un grosor 5 o 6 veces superior.

¿Por que sucede esto si ni siquiera tiene levadura?

Esto sucede porque, al entrar la sustancia grasa (manteca, grasa, margarina) con el calor de horno, esto produce vapor, y al no tener escape dicho vapor, hace que las distintas capas de masa suban. Los piquetes hacen que el producto que estas elaborando, tengan un poco de escape de vapor. De no hacer los piquetes en galletas saladas, puede provocar que te salgan galletas, muy infladas y huecas en el medio, y en el hojaldre que levante tanto que se vuelque hacia un costado

**¿Que  
podemos  
sustituir?**

Harina de Malta por azúcar

Óleo por Grasa o Manteca

Harina de Salvado por harina integral o por germen de trigo o por centeno o por avena molida

## TORTAS

Las causas de los errores más comunes

### **LA TORTA CRECE, PERO VUELVE A BAJAR DURANTE LA COCCIÓN**



#### **Causas:**

- Mucho polvo para hornear
- Exceso de líquido
- Horno frío

1363

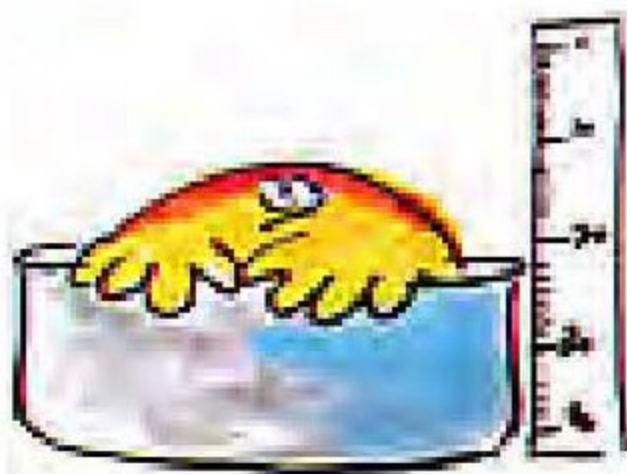
### **SE HUNDE EN EL CENTRO**



#### **Causas:**

- Poco líquido
- Poca cocción
- Poco batido

### **HORNO DEMASIADO CALIENTE, NO CRECE**

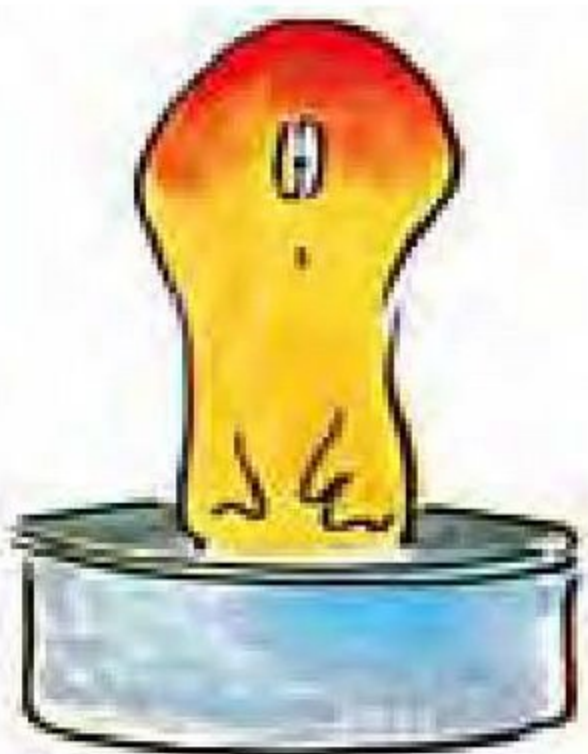


#### **Causas:**

- Horno muy caliente
- Poco leudante
- Poco batido
- Pocos huevos



**SE CONTRAE Y SEPARA DE LAS PAREDES DEL MOLDE**



**Causas:**

- Demasiado líquido
- Exceso de horneado
- Molde muy grande para el batido
- Exceso de polvo para hornear

1364

**TORTA PESADA**



**Causas:**

- Mucha cocción
- Horno frío
- Huevos poco batidos

**SE LEVANTA CON UN PICO EN EL CENTRO**



**Causas:**

- Poco polvo para hornear
- Exceso de harina
- Horno muy caliente
- Falta de líquido

**SE ROMPE CON FACILIDAD**



**Causas:**

- Mucha azúcar
- Mucha manteca
- Pocos huevos
- Mucho leudante



# GLOSARIO

## GALLETITAS INFANTILES



### INGREDIENTES

125 gramos de manteca pomada (o temperatura ambiente)

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

1 huevo

esencia de vainilla o cascarita de naranja o limón rallada

2 tazas de harina (240 gramos)

1 cucharadita de polvo de hornear

pizca de sal

### Para decorar

150 gramos de fondant

grageas de chocolate

grageas de colores

pastillas de colores

maní con chocolate

935

**Cantidad: 14 galletitas**

### PREPARACIÓN

Batir a mano la manteca junto con el azúcar.

Agregar el huevo y mezclar bien. Incorporar la esencia.

Aparte cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal.

Agregárselo a la preparación anterior mezclando todo hasta unir.

Volcar sobre la mesada y unir solamente hasta formar un bollo con ayuda de un poco de harina.

La masa debe quedar bien tierna. Ponerla en una bolsa plástica y dejarla en la heladera hasta el día siguiente.

Dividir el bollo en tres partes. Tomar uno de ellos y estirar la masa con el palote hasta que quede de 5mm. de espesor.

Cortar círculos con un cortapasta de 7cm de diámetro.

Continuar así hasta terminar. Acomodar en una placa limpia y llevar a un horno moderado hasta que estén cocidas pero no doradas.

Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.



**A punto de nieve:** Consistencia esponjosa y firme que adquieren las claras de huevo al ser rápidamente batidas y prolongadamente hasta que forme picos o suspiros. Este principio se da por la incorporación de aire.

**Almíbar:** Es azúcar disuelta en agua y cocinada hasta que alcance un grado de espesor deseado: Jarabe, punto de hebra flojo y punto de hebra fuerte (hilo), y punto de caramelo.

**Atropellada:** es una conserva dulce o pasta sólida de frutas.

1367

**Azúcar pulverizada:** Llamada también azúcar de confites, glass, nevazucar, azúcar de nevar o impalpable, con consistencia de harina fina. Podemos prepararla simplemente pulverizándola en la licuadora hasta que alcance esa consistencia.

**Bizcochuelo:** Bizcocho o torta a base de huevos, harina y azúcar, con adición de grasa y liquido que sirve de base a la repostería.(La grafía puede ser con z o s indiferentemente: bizcocho o biscocho)

**Brioche:** pasta que se amasa levantándola y golpeándola contra la mesa para darle aire.

**Caramelizar:** Dar a un liquido la consistencia de caramelo por reducción al fuego, también es cubrir el fondo de un molde con caramelo liquido para volcar sobre el una preparación dulce (flanes, quesillos o budines) que se cocerá a baño de maría.

**Carlota:** Nombre dado a diferentes [postres](#) que se preparan en un molda del mismo nombre.

**Cobertura de chocolate:** Chocolate que se prepara disolviendo este en baño de maría con un poco de mantequilla. Sirve para pastelería.

**Compota:** Fruta cocida en almíbar y a veces sazonada con especias dulces como clavo y canela, o lo que es igual, puré de fruta cocida con azúcar que se sirve como dulce: por ejemplo la compota de manzanas.

**Confite:** Dulce de forma esférica hecho de azúcar y algún otro ingrediente, como anís o piñones.



**Coulis:** Salsa o crema suave preparada con frutas y colada para darle un acabado aterciopelado y delicado.

**Crema de leche:** Nata o grasa de la leche, con consistencia cremosa.

**Delicada:** Preparación parecida a la jalea, pero más transparente y dulce, que se obtiene del agua en donde se ha cocinado la fruta.

**Dulce de frutas en almíbar:** Frutas preparadas en almíbar mezclado y espeso, que sirve también para conservarlas.

1368

**Escarchar:** Preparar confites o confituras de modo que queden cubiertos de azúcar cristalizada como si fuera escarcha, generalmente la dulcería seca viene escarchada de azúcar (los bocadillos de guayaba, de plátano, la dulcería venezolana y los dulces de leche abrillantados de Mérida).

**Flan:** Plato dulce hecho con huevos, leche y azúcar, preferiblemente cocido a baño de maría, es igual que el budín, pudín, el quesillo venezolano, solo que este último es más compacto y con apariencia de un queso dulce.

**Forrar:** Es cubrir con pasta el fondo de un molde.

**Frutas abrillantadas:** ternito utilizado en Venezuela para designar las frutas confitadas o los dulces escarchados como el de toronja.

**Fuego alto:** Calor a máxima potencia, fuego fuerte.

**Fuego bajo:** Mínima potencia, fuego lento o débil.

**Fuego moderado:** Calor en potencia media.

**Glasear:** Abrillantar los alimentos cubriéndolos con azúcar, almíbar. También se le denomina así a la mezcla de huevo batido o leche con la cual cubrimos al pan para que al hornearlo tome un color brillante.

**Grisines:** Pan friable (Que se desmenuza fácilmente) en forma de bastoncitos cortos y delgados.



**Guarapo:** Bebida refrescante, dulce y generalmente algo fermentada. Es un termino Venezolano, cuando la fermentación es intensa se le denomina guarapo fuerte.

**Harina:** Nos referimos siempre a la harina de trigo para todo uso sin leudante a menos que especifique este.

**Hojaldre:** Masa o pasta preparada con mucha grasa que al doblarla muchas veces mientras se amasa produce una estructura de hojas delgadas superpuestas y que al cocerse en el horno, se separa en muchas hojas muy delgadas. Dulce hecho con esta masa.

1369

**Leche condensada:** Producto elaborado con leche de vaca azucarada y parcialmente evaporada.

**Levadura:** Género de cierto tipo de hongos unicelulares que provocan la fermentación de soluciones azucaradas y de las masas harinosas. Cualquier masa constituida por ellos capaz de levantar o hacer fermentar el cuerpo con el que se mezcla: por ejemplo la levadura de cerveza, o el polvo de hornear.

**Manga:** Bolsa de tela de forma cónica provista de una boquilla con hendiduras lisas o dentadas y que sirve para adornar con crema los manjares, platos dulces, salados y platos fríos. Tela dispuesta en forma cónica que sirve para colar líquidos o como hemos dicho un utensilio de tela, de forma cónica, provista de una boquilla que se usa en repostería llamada manga pastelera.

**Manjar:** Tipo de dulce venezolano que contiene maicena. Se dice también de un alimento o comida especialmente exquisita.

**Masa:** mezcla espesa, blanda, consistente y homogénea que se obtiene de un líquido y una harina. Es decir el producto que resulta de mezclar la harina con agua y levadura.

**Melado:** (melao) Jarabe de azúcar, del color de la miel, espeso. Lo que tiene esa consistencia.

**Melado de papelón:** Un almíbar hecho con papelón y agua muy espeso y con tipo de jarabe.



**Merengue:** Crema preparada de claras de huevo con azúcar, batidas a punto de nieve. Utilizadas como decoración o cubierta de tortas y otros dulces. Dulce hecho de esta crema cocida al horno.

**Moldes:** recipientes generalmente metálicos que sirven para dar forma a preparaciones que usualmente van al horno.

**Montar:** Batir enérgicamente la crema de leche o las claras de huevo para lograr una crema espesa y firme, usando la batidora eléctrica o las varillas a mano, incorporando aire para duplicar su volumen.

**Natilla:** Crema espesa hecha a fuego lento a base de leche, huevos y azúcar.

**Panela:** Producto dulce que se obtiene de la malaza de la caña de azúcar, hervida y cuajada con forma de ladrillo. Eventualmente sustituye al papelón, y al azúcar o cuando se hace un melado con ella a la melaza. El papelón es de sabor más fuerte o pronunciado.

**Pasta:** (o masa) Preparaciones cuyo componente básico es la harina trabajada con otros ingredientes. En la repostería se distinguen los siguientes tipos:

- a. *Lionesa:* Harina floja + huevos + grasa.
- b. *De biscocho:* harina floja + huevos con o sin grasa.
- c. *Quebrada:* harina floja + grasa en bastante cantidad.
- d. *Brioche:* Harina fuerte + levadura + huevos + grasa.
- e. *Hojaldre:* Harina floja, mezclada con harina fuerte + agua + huevos + bastante grasa.
- f. *De freír:* harina floja + agua o leche o cerveza, con o sin huevos, con o sin levadura.

**Pastel:** Pasta que sirve de base a ciertas preparaciones culinarias. Sirve de base para rellanos como en los timbales y tartaletas. El pastel se rellena en crudo y se cuece al horno. El timbal y la tartaleta primero se cuece la pasta para que quede crujiente y luego se rellena, dándoles un gratinado o no. Dulce hecho con masa de harina, huevos y otros ingredientes, cocido al horno, que suele rellenarse con crema, nata, etc. también se le da este nombre a algunos platos de carne, pescado o verduras, picados y envueltos en una



capa fina de masa, o preparados en un molde como por ejemplo el pastel de salmón o el de berenjena, y se le dice así a la tarta, torta o pastel de cumpleaños.

**Pie:** Se pronuncia "pai" ya que es una voz inglesa, y es una tarta o pastel generalmente como una costra crujiente que lleva relleno de frutas o crema. Es una especie de empanada hecha con pasta quebrada.

**Ponque:** Es igual al biscocho o la torta básica.

**Praline:** Azúcar acaramelada caliente mezclada con almendras trituradas y extendida como una película para que se enfríe y forme un caramelo duro que se muele hasta conseguir una consistencia de harina.

**Prender:** Someter un alimento o postre a un fuego vivo o colocarlo en el horno muy caliente para que el exterior se cueza de golpe.

**Pozo:** Hueco que se hace en la harina para depositar en el centro otra sustancia (agua, mantequilla, azúcar, huevos) antes de amasarla.

**Pudín:** Dulce hecho con bizcocho o pan deshecho en leche, con azúcar, huevos y frutos secos. Se le dice "budín" especialmente si es dulce. Es un preparado cremoso que se cocina en el horno o en un baño de maría.

**Punto de letra:** Es cuando con lo que escurre del batidor podemos hacer especies de letras sobre la superficie del preparado o mezcla.

**Quesillo:** Dulce a base de leche, huevos y azúcar con consistencia de un queso suave y dulce, y que se prepara al baño de maría.

**Suspiro:** Merengue horneado, solidificado dulce y seco. El punto en el merengue que hace picos sobre la superficie.

**Tartera o tortera:** Molde generalmente redondo y bajo que sirve para hornear.

**Timbal:** Molde o envase de pasta horneada que se rellena.

**Tisana:** Bebida refrescante hecha con una macedonia y mezcladas dentro de un jugo de frutas, aromatizado con un jarabe de granadina. (Típicamente venezolana y especialmente de origen Merideño.

**Torta:** pastel o tarta de repostería.

**Vol-au-vent:** Pastel de hojaldre, relleno puede ser salado o dulce.

**Zumon:** Cáscara perfumada de la naranja o el limón rallada finamente, evitando la membrana blanca y amarga.



## ANEXO

AYUDA SOBRE RECETAS  
DE REPOSTERÍA

1373

**Masa de  
Pasta Frola**

1 kilo de harina 500 gramos de manteca 500 gramos de azúcar 40 gramos de polvo de hornear 5 huevos.

**Procedimiento**

Batir la manteca con el azúcar, cuando estos 2 productos están bien integrados, agregar los huevos uno a uno sin dejar de batir (te tuvo que quedar una crema espumosa), retirar de la batidora y mezclar con la mano, la harina y el polvo de hornear. Guardar en la heladera tapada con un nylon, hasta que tome un poco de frío para poderla manipular. Nota: Esta masa en la heladera dura hasta 20 días.

Tenemos que tener especial cuidado, al incorporarle la harina, en no mezclarla mucho, ya que la vamos a manipular nuevamente, para forrar tartas, hacer galletitas, etc.

El procedimiento de mezclar la manteca y el azúcar, agregar los huevos uno a uno, y por ultimo la harina y el polvo de hornear o levadura se aplica a todas las masas.

**¿Como  
preparar la  
crema  
chantilly?**

Batir 400 gramos de crema de leche con 100 gramos de azúcar impalpable o en su defecto azúcar común y unas gotitas de esencia de vainilla. Batir hasta que la crema tome punto, es decir cuando levantamos el batidor de la crema, forma un pico en la punta del mismo (esto es para rellenos) si la usamos para decorar con manga, necesita un poco más de batido, por ejemplo si la levantamos con la punta de un dedo, la crema nos tiene que quedar en el dedo y no deslizarse como la mayonesa. La crema cuanto mas pura es (no tiene sintéticos) más amarilla es. Tenemos que tener cuidado en no pasarla de batido, porque si no se nos convertirá en manteca.



<b>Baño María</b>	Es colocar en el fuego lento una cacerola grande con agua, cuando esta empieza a hervir, se coloca otra cacerola más chica, con el producto que tenemos que poner a baño maría. Se utiliza por ejemplo, para derretir chocolate y este no se queme. También en recetas específicamente vas a encontrar "baño maría al horno" es lo mismo, pero solo que en vez de poner una cacerola al fuego, vas a tener que poner una asadera en el horno con agua, y una asadera más chica con la mercadería adentro, dentro de la asadera más grande
<b>Terminos</b>	azúcar molida = azúcar común
<b>Midiendo sin balanza</b>	<p>1 kilo de cualquier liquido = 1 litro de cualquier liquido</p> <p><b>HARINA</b></p> <p>1 taza tamaño desayuno = 125 gramos</p> <p>1 cucharada sopera = 20 gramos</p> <p>1 cucharada de postre = 15 gramos</p> <p>1 cucharadita de té = 5 gramos</p> <p><b>AZÚCAR MOLIDO</b></p> <p>1 taza tamaño desayuno = 220 gramos</p> <p>1 cucharada sopera = 23 gramos</p> <p>1 cucharada de postre = 18 gramos</p> <p>1 cucharadita de té = 8 gramos</p> <p><b>AZÚCAR IMPALPABLE</b></p> <p>1 taza tamaño desayuno = 165 gramos</p> <p><b>AZÚCAR NEGRO</b></p> <p>1 taza tamaño desayuno = 200 gramos</p> <p>Siempre que en la receta no se indique lo contrario, se tendrá en cuenta que la taza es para desayuno.</p> <p><b>LÍQUIDO</b></p> <p>1 taza tamaño desayuno = 240 gramos</p> <p><b>MANTECA</b></p> <p>Para medir media taza de manteca, se llena hasta la mitad con agua, y después completar con manteca hasta que el agua llegue al borde de la taza.</p> <p>Para medir un cuarto de taza de manteca procede en la misma forma,</p>



reduciendo proporcionalmente la cantidad de agua y cuidado que ésta sólo llegue hasta la mitad de la taza cuando se haya incorporado la manteca.

### Tabla de Equivalencias

INGREDIENTES	TASA AL RAS	TASA COLMADA	CUCHARA DE SOPA AL RAS	CUCHARA DE SOPA COLMADA
harina	125 gramos	190 gramos	8 gramos	20 gramos
Azúcar	240 gramos	270 gramos	15 gramos	25 gramos
Líquido	250 gramos		15 gramos	
Nueces molidas	100 gramos	120 gramos	10 gramos	12 gramos
Maicena o almidón de maíz	150 gramos		10 gramos	
Azúcar negra	200 gramos	220 gramos	12 gramos	15 gramos
Azúcar impalpable	165 gramos	180 gramos	10 gramos	12 gramos

1375

### ¿Que es punto nieve?

Por ejemplo, si queremos batir claras a nieve hay que batirlas, hasta que, si la levantamos con la punta de un dedo, la crema que logramos, nos tiene que quedar en el dedo y no deslizarse como la mayonesa. Si a las claras, les agregamos azúcar, de a poco, mientras las batimos, conseguimos merengue.

### Como saber cuando un producto esta cocido

En las **galletas saladas** cuando creemos que ya casi están listas, sacamos una, y la dejamos fuera del horno unos minutos, luego la partimos, si al partirla esta crocante, es que ya esta lista. Si ya esta con ese colorcito dorado, y le falta un poco de cocción, sacalas del horno, ya que al ser galletas saladas y tener poca miga, al otro día se secaran. Recordá que las galletas saladas duran hasta 1 mes luego de cocidas. En productos como **Pan Dulce, Bizcochuelos, Budines**, etc.(Productos grandes), la forma mas fácil de saberlo es, con una pajita de escoba o con un palito, tipo escarbadiantes pero mas largo, pinchar el producto en cocción, hasta su corazón (sin sacarlo del horno), si el palito sale con grumos (migas chiquitas) es que todavía le falta cocción, si en cambio el palito sale seco, esto quiere decir que el producto ya esta cocido.



En productos mas chicos como Facturas, Pancitos de todo tipo, Masas Secas, Pan de leche, etc. la forma mas fácil de darnos cuenta si están cocidos es, levantar el producto que tenemos en el horno, y fijarnos si la parte de la masa que tiene contacto con la asadera tiene un leve color tostado, a esto se llama **tener piso**, y por supuesto tiene que tener ese color dorado en la parte superior del producto. Si el producto tiene piso y no tiene color por arriba, subir nuestra asadera al estante mas alto de horno y poner una asadera vacía en el estante de abajo del horno para que no siga haciendo piso. Si por el contrario no tiene piso y si tiene el color dorado arriba, poner la asadera en el piso del horno, para que tome piso rápido. Siempre estamos hablando de hornos, donde la llama esta en la parte de abajo, que son la mayoría.

**Como conseguir tortas mas húmedas**

En casi todas las tortas dice el alguna parte del texto "cortar el bizcochuelo al medio", cuando lo tenemos cortado, podemos humedecer las 2 mitades (con un pincel) con un almíbar entre liviano y punto hilo flojo, con unas gotitas de un licor de nuestro agrado.

**Puntos del almíbar**

**Almíbar liviano o simple:**

Hervir unos minutos el azúcar en agua suficiente como para disolverla, hasta que no se perciban las partículas de aquella.

**Punto hilo flojo:**

Retirar un poco de almíbar en una cucharita y, soplándolo previamente, tomar una pizca entre los dedos y verificar si al separarlos, se forma un hilito que se corta enseguida.

**Punto hilo fuerte:**

Repetir la operación anterior y comprobar si, inversamente, el hilo no se rompe de inmediato.

**Punto bolita blanda:**

Se deja caer en una taza con agua bien fría, media cucharada de almíbar y, al tomarlo con los dedos, se hace una bolita que se deforma fácilmente.

**Punto bolita dura:**

Repetir el procedimiento anterior y formar una bolita que no se deforme, pero que aún sea moldeable.



Conviene decorarlas al día siguiente.

Decoración. En este caso se empleo fondant que se compra en cualquier negocio de venta de artículos de repostería. También se puede decorar con merengue de siete minutos. La receta de este merengue se encuentra entrando a nuestra página principal de SoloPostres, clickeando en la categoría Baños para tortas y salsas.

Se disuelve el fodant a baño María y se le agrega una o dos cucharadas de agua caliente para licuarlo un poco y poder distribuirlo bien sobre las galletitas.

Se retira un poco del fondant y se le agrega el color elegido. Se revuelve bien y se bañan las galletitas. Antes de que se sequen se terminan de decorar con las grageas y las pastillas a gusto.

Se dejan orear un rato y luego se guardan en cajas herméticas hasta el momento de consumirlas.



**Punto caramelo natural:**

Repetir las operaciones anteriores y ver si el almíbar se puede transformar en una lámina quebradiza, que al morderla no se pega en los dientes. Puede ser caramelo incoloro en este punto.

**Punto caramelo con color:**

Se deja cocinar un poco más el almíbar, que irá tomando distintos colores debiéndose retirar cuando exhiba el que indique la receta.

**Sambayón**

- 6 yemas de huevo
- 6 cucharadas de azúcar molido
- 1 cucharadita de maicena
- 1 copa de vino Marsala u Oporto

Poner las yemas en una cacerola junto con el azúcar y la maicena. Batir con batidor hasta que la mezcla esté cremosa.

Incorporar el vino sin dejar de batir.

Colocar el recipiente a fuego muy lento o a baño de María (ver más arriba como se hace el baño maría), cocinándolo hasta que esté cremoso; si cesar de revolver.

Si se desea un sabayón espumoso deberá batirse en lugar de revolverlo.

NOTA: El sabayón es una crema que toma el nombre del vino con que se la prepara por ejemplo: Sabayón al Marsala, al champaña, etc.

**Merengue  
Italiano**

- 6 claras de huevo
- 300 gramos de azúcar refinera o en pancitos
- Unas gotas de esencia de vainilla

Poner el azúcar en una cacerola, cubrir con agua hasta esa altura (agua en cantidad justa para cubrir).

Colocar a fuego fuerte hasta que llegue a punto de bolita algo dura (ver arriba puntos del almíbar); al llegar a ese punto se retira del fuego manteniéndolo al calor.

Batir las claras a nieve, incorporar poco a poco el almíbar hirviendo; sin cesar de batir, agregar la esencia de vainilla y continuar el batido hasta que el merengue esté bien duro, frío y brillante.



<b>Mermelada de Damascos</b>	<p>medio kilo de orejones de damascosazúcar cantidad necesaria</p> <p>Lavar muy bien los orejones de damascos, ponerlos en un recipiente y cubrirlos con agua.</p> <p>Dejarlos en remojo hasta el día siguiente.</p> <p>Ponerlos a hervir, con el mismo agua del remojo, y dejarlos hervir hasta que se deshagan.</p> <p>Pasarlos por un tamiz, pesarlos y agregarle la misma cantidad de azúcar.</p> <p>Colocarlos nuevamente en el fuego, y revolver continuamente hasta que tome punto (que quede como una mermelada, no muy espesa).</p> <p><b>NOTA:</b> Los orejones de damascos, son los damascos, hechos pasas o disecados; los puedes conseguir en cualquier dietética.</p>
<b>Mermelada de Ciruelas</b>	Es igual que la mermelada de Damascos (lee arriba) pero con pasas de ciruelas
<b>Mermelada de Duraznos</b>	Es igual que la mermelada de Damascos (lee arriba) pero con orejones de durazno
<b>Mermelada de Castañas</b>	<p>Medio kilo de castañas</p> <p>Medio vaso de leche</p> <p>300 gramos de azúcar</p> <p>1 cucharadita de esencia de vainilla</p> <p>Pelar las castañas. Ponerlas en una cacerola con agua hirviendo, hacerlas hervir hasta que estén bien tiernas. Colarlas.</p> <p>Cortarlas y quitarles la película. Colocarlas en una cacerola. Rociarlas con la leche y aplastarlas con la espátula de madera.</p> <p>Volver la cacerola al fuego y continuar trabajando con la espátula de madera hasta formar una pasta compacta.</p> <p>Poner el azúcar en una cacerola, cubrirlo con agua, hacer hervir a fuego fuerte hasta que llegue a punto de caramelo (ver puntos del almíbar en esta misma página).</p> <p>Pasar por el tamiz o licuadora la pasta de castaña ponerla en una cacerola y dejar caer sobre el puré de castañas el caramelo hirviendo, en forma de hilo, mientras se continúa batiendo para mezclar</p>



	<p>perfectamente el caramelo con la pasta.</p> <p>Añadir la esencia. Al principio la mermelada parecerá muy fluida pero al enfriarse volverá a tomar la densidad justa.</p> <p>Una vez fría se guarda en frascos.</p> <p>NOTA: Ver receta de merengue italiano en esta misma página</p>
<p><b>Mermelada de Manzana</b></p>	<p>6 manzanas</p> <p>6 cucharadas de azúcar</p> <p>medio vaso de agua</p> <p>Pelar las manzanas. Cortarlas en cuatro. Extraerles las semillas.</p> <p>Poner las manzanas, ya cortadas, en una cacerola.</p> <p>Agregar el azúcar y el agua.</p> <p>Colocarlas sobre el fuego y dejarlas cocer hasta que estén bien deshechas, revolviéndolas de cuando en cuando, con espátula de madera.</p> <p>Una vez cocidas pasarlas por el tamiz y dejarla enfriar, antes de servirla.</p> <p>NOTA: Para la mermelada es preferible utilizar manzanas deliciosas. La cantidad de agua es total.</p>
<p><b>Jalea de Naranja</b></p>	<p>1 litro de agua1 taza de jugo de naranja4 claras40 gramos de gelatina en polvo (sin sabor)1 copita de coñac250 gramos de azúcar1 cucharadita de oporto</p> <p><b>Procedimiento</b></p> <p>Verter el agua en una cacerola. Agregar el jugo de naranja, el azúcar y la gelatina.</p> <p>Colocar al fuego, y hacer hervir durante 3 minutos.</p> <p>Incorporar las claras ligeramente batidas y hervir un minuto más.</p> <p>Filtrar a través de una servilleta húmeda.</p> <p>Antes que se enfrié por completo añadir el coñac y el oporto.</p> <p>Se vierte en un molde humedecido, y se guarda en la heladera hasta que este fría y consistente.</p> <p>Si las vas a usar para darle brillo a alguna torta, la calentás a fuego lento o a baño maría, hasta que quede lo suficientemente liquida, para</p>



	poder pintar tu torta con un pincel.
<b>Glasé de Café</b>	<p>150 gramos de azúcar impalpable</p> <p>1 cucharadita de café instantáneo</p> <p>1 cucharada sopera de agua</p> <p>En un bol colocar, el agua y el azúcar y mezclar.</p> <p>Agregar el café y mezclar hasta conseguir el punto de una papilla.</p> <p>Colocar el pote a baño maría (ver más arriba "baño maría"), sobre fuego lento y removiendo sin parar.</p> <p>Se notará que esta listo, cuando su consistencia sea como el de una mayonesa.</p> <p><b>NOTA:</b> Si esta muy espesa, puede diluirse con mas agua; otra variante puede ser, al glasé real (ver aquí abajo) saborizarlo con café instantáneo a gusto.</p>
<b>Glasé Real</b>	<p>2 claras</p> <p>el jugo de medio limón</p> <p>Azúcar impalpable: la necesaria</p> <p>Unas gotitas de ácido acético (si tenes)</p> <p>Colocar en un bol las claras y con un tenedor o con una batidora, comenzar a batir, e ir agregando poco a poco todo el azúcar (si dejar de batir) que absorba hasta formar una preparación espesa.</p> <p>Continuar batiendo agregándole unas gotitas de ácido acético y el jugo de limón, durante 10 minutos aproximadamente.</p> <p>Se puede colorear a gusto utilizando los diferentes colorantes vegetales</p> <p>Nota: Si no tenés ácido acético, no le pongas, pues la función principal de este es darle blancura. Si le ponés unas gotitas de esencia de almendras queda muy rico.</p>



**Crema  
Pastelera**

1 litro de leche 400 gramos de azúcar 90 gramos de maicena o almidón de maíz 2 cucharaditas de té de esencia de vainilla 4 huevos.

**Procedimiento**

- 1) Poner a hervir 1 litro de leche con 200 gramos de azúcar.
- 2) En un bols colocar 200 gramos de azúcar con 90 gramos de maicena, y mezclarlos.
- 3) Luego batir los huevos y agregar la vainilla
- 4) Mezclar bien el paso 2 con el paso 3
- 5) Cuando hierve la leche, bajar el fuego al mínimo y agregar la crema resultante del paso 4, y sin sacar del fuego revolver con una espátula, hasta que en la superficie, aparezcan burbujas que empiezan a reventar (no vas a tener dudas al verlas) retiras del fuego, tapas con un nylon y lo pones en la heladera para que se enfrié y puedas usarla. Acordate de comprar mangas y picos, para poder decorar los productos que vas a hacer.

**Masa de  
Tarteletas**

Masa con crema:

200 gramos de harina  
150 gramos de crema de leche  
100 gramos de manteca  
1 yema

Tamizar la harina, mezclarla con la manteca, trabajando con la punta de los dedos hasta formar migas.

Mezclar la crema con la yema, incorporar a lo anterior.

Formar un bollo con la masa, taparlo con una servilleta y guardarlo en la heladera, hasta que la masa esté bien fría y dura.

Estirar la masa dejándola de unos 3 milímetros de espesor.

Forrar unos moldes para tarteletas, enmantecados y enharinados.

Pinchar bien la masa.

Cocerlas en horno regular de 12 a 15 minutos.

Una vez cocidas y frías se rellenan a gusto.

También puedes usar los recortes que te quedo de hojaldre. Uniendo todos los recortes (no importan las vueltas en este caso)

NOTA: Es aconsejable que pongas un peso sobre la masa antes de ir al



horno, por ejemplo una bolita de vidrio sobre cada tarteleta, porque este tipo de masas, una vez en el horno tienden a inflarse, el peso o la bolita de vidrio, no la dejan inflar.

## DULCE DE BERENJENAS CON NARANJA



892

Si pensamos en berenjenas no se nos ocurre asociarlo con un dulce y menos que éste quede realmente espléndido.

### INGREDIENTES

- 1.200grs de berenjenas ya peladas
- 1 litro de agua
- 1kg de **azúcar**
- 1 naranja entera
- jugo de cuatro naranjas
- 3 clavos de olor
- 2 hojas de laurel

### PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas en cubos no demasiado pequeños y ponerlos en una cacerola con el agua y el laurel.

Tapar la cacerola y dejarlas luego que levante el hervor cinco minutos.

Retirar del fuego, quitar las hojas de laurel y agregar el azúcar y la naranja cortada en rodajas bien finitas con la cáscara.

Incorporar el jugo del resto de las naranjas y los clavos de olor.

Este dulce lo vamos a realizar en tres etapas para que nos quede bien.

Dejar en reposo cuatro o cinco horas y luego llevar a fuego moderado hasta que comience a hervir, bajar el fuego y dejar una hora revolviendo cada tanto.



## ALFAJORES INFANTILES DE MUCHOS COLORES



### INGREDIENTES

200 gramos de manteca  
 2/3 de taza de azúcar, total 150 gramos  
 3 y 1/2 taza de harina, total 420 gramos  
 1 cucharadita de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 3 cucharadas de jugo de naranja

### Relleno

dulce de leche o mermelada de durazno o crema de chocolate o crema pastelera etc.

### Glasé

1 clara  
 1 cucharadita de jugo de limón  
 200 gramos aproximadamente de azúcar impalpable (glas, pulverizada)  
 colorante en pasta o en polvo de diversos colores

937

**Cantidad: 18 alfajores**

### PREPARACIÓN

Cernir la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.

En el centro poner la manteca pomada e ir uniéndola a la harina con ayuda de un tenedor. Finalmente agregar el jugo de naranja para unir la masa y formar un bollo tierno.

Si hiciera falta añadir un poco más de jugo.

Envolver el bollo en un papel film y llevar a la heladera para que la masa descanse y enfríe lo suficiente como para poder estirla sin problemas.

Con ayuda de un palote estirla de un centímetro de espesor y cortar círculos con un cortante de 6 centímetros de diámetro.

Acomodarlas en una placa ligeramente enmantecada y llevar a cocinar a un horno moderado durante 12 minutos o hasta que estén apenas cocidas sin que lleguen a dorarse.

Retirarlas y dejarlas enfriar sobre una rejilla.



Rellenarlas preferentemente al día siguiente para que tomen más consistencia.

Glasé. Mezclar en un bol la clara con unas cucharadas de azúcar impalpable y el jugo de limón. Una vez bien mezclado continuar incorporando más azúcar batiendo en forma manual hasta que el glasé se vaya opacando y tome una consistencia tal que nos permita bañar los alfajores con facilidad.

Dividir el glasé en potes y agregarle a cada uno el color con que deseamos bañar los alfajorcitos y decorarlos con forma de caras tal como se ve en la foto.

Nosotros elegimos los colores rosa, amarillo, celeste y blanco.

Con ayuda de una espátula se cubren las galletitas ya rellenas con el glasé del color elegido y luego se va formando el pelo, los ojos y la boca con ayuda de una manga y de un puntero liso alternando los colores a gusto de cada uno.

También se pueden decorar los alfajores empleando varios cartuchos de papel.



## PINITOS DE MERENGUE Y CHOCOLATE



### INGREDIENTES

- 31 galletitas María de aproximadamente 4cm
- 3 claras grandes
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 2 cucharadas de azúcar impalpable, glas, pulverizada
- 300 gramos de chocolate cobertura de buena calidad

939

**Cantidad: 31**

### PREPARACIÓN

Merengue. Poner las claras y el azúcar en una cacerola. Mezclarlas y luego llevarlas al fuego batiendo con batidora eléctrica continuamente sin parar. Cuando las claras comienzan a espesar y a aumentar su volumen se continúa batiendo hasta notar que al girar las espátulas se van formando líneas sobre el merengue que no se borran.

Retirar y continuar batiendo, agregándole el azúcar impalpable.

La preparación va tomando cada vez más consistencia hasta que el merengue se envuelve en las espátulas formando una bola.

En ese momento está pronto.

Poner parte del merengue en una manga con acople solamente.

Apoyar el acople sobre el centro de la galletita y comenzar a apretar la manga para que el merengue salga y vaya cubriendo la galletita. Al mismo tiempo vamos subiendo de a poco la manga para que el merengue continúe saliendo en forma de montaña o pino.

Realizar lo mismo con todas las galletitas y dejarlas orear una hora.

Baño de chocolate. Cortar el chocolate en trozos medianos y ponerlo en un bol a baño María (fuera del fuego y con el agua caliente pero no hirviendo)

Esto es importante para que el chocolate no se queme.



Se retira del baño María y se va revolviendo suavemente para ayudarlo a que se derrita. Se repite esta operación tantas veces como sea necesario.

Otra opción. Fundirlo en el microondas 30 segundos y al 60% de potencia.

Retirarlo mezclarlo y si no se terminó de fundir probar nuevamente de a 10 segundos por vez.

Tomar cada pinito e ir bañándolo con una cuchara hasta que esté todo cubierto.

Poner papel blanco (sulfito, panadería etc.) sobre la mesada y arriba una rejilla.

Ir apoyando los pinitos sobre la rejilla y dejarlos secar.

Una vez todos bañados y secos se acomodan en una fuente de colores y prontos para llevar a la mesa de dulces de la fiesta de los chicos.

Es una golosina que a todos los chicos les gusta. Quedan decorativos y tentadores en una mesa de cumpleaños.



## MINI BUDINES CON PASAS Y MANÍES PELADOS Y TOSTADOS



### INGREDIENTES

2 tazas de harina (240 gramos)  
 2 cucharaditas de polvo de hornear  
 pizca de sal  
 50 gramos de manteca pomada  
 1 lata de leche condensada  
 2 huevos  
 3/4 taza de maníes pelados, tostados y picados  
 1/2 taza de pasas de uva  
 1/4 taza de coñac  
 ralladura de limón

941

La cantidad de budines depende del tamaño de los moldes.

### PREPARACIÓN

Poner a macerar las pasas con el coñac durante una hora.

Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal.

Mezclar la manteca pomada junto con los huevos, el líquido de las pasas escurridas y la leche condensada.

Incorporar la harina tamizada e ir revolviendo hasta formar una masa homogénea.

Agregar las pasas previamente remojadas en el coñac, escurridas y enharinadas, la ralladura de piel de limón y los maníes picados.

Mezclar bien y distribuir la masa en moldes pequeños, enmantecados y enharinados.

Llevar a horno moderado durante 30 minutos o hasta que estén cocidos y dorados.

Probar la cocción introduciendo la punta de un cuchillo. Si esta sale húmeda pero sin masa adherida es que está pronto.

Dejar enfriar y luego desmoldar. Conviene envolverlos en papel film o plomo o aluminio y dejarlos unos días antes de consumir para que tomen más sabor.

Al servirlos se acompañan con una copa de espumante.



## BARRITAS DE LIMÓN



### INGREDIENTES

#### Masa

- 150 gramos de manteca (mantequilla) pomada
- ½ taza de azúcar (100 gramos)
- 2 tazas de harina (240 gramos)
- pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear

#### Relleno

- 4 huevos batidos
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- ¼ taza de jugo de limón (60cc.)
- ¼ taza de harina (30 gramos)
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- ½ cucharadita de polvo de hornear

942

**Cantidad: 36**

### PREPARACIÓN

Poner en un bol la manteca y el azúcar, batir hasta que esté cremosa.

Cernir la harina junto con la sal y el polvo de hornear e incorporarla a la preparación anterior hasta formar, en forma rápida una masa.

Si es necesario agregar un poco de agua.

Envolver en papel adherente y llevar a descansar al refrigerador, durante media hora.

Luego estirla con el palote y un poco de harina hasta poder cubrir el fondo de una placa con bordes de 30X20, sin enmantecar.

Presionar bien la masa con las manos y llevar a cocinar a horno moderado 180° durante 10 minutos luego retirar y cubrir la masa con el relleno.

Relleno. Mezclar los huevos batidos con el azúcar, el jugo de limón, la harina, el polvo de hornear y la ralladura de limón.

Una vez puesto el relleno llevar nuevamente a cocinar durante 15 minutos o hasta que la preparación esté cocida y algo dorada.

Retirar, dejar enfriar y luego cortar en rectángulos y espolvorearlos con azúcar impalpable.



## BOMBONES RELLENOS DE CHOCOLATE, MANÍES Y MIGAS DE TORTA



### INGREDIENTES

- 1 taza de maníes sin piel y tostados
- 200 gramos de chocolate cobertura
- 1 taza de migas de bizcochuelo, torta o galletitas
- 2 cucharadas de dulce de leche
- 3 cucharadas de crema de leche o nata

### Para decorar

- 50 gramos de chocolate cobertura
- pasas de uva negras y rubias
- cáscara de naranja abrillantada o glaseada

943

**Cantidad: 35**

### PREPARACIÓN

Procesar los maníes solo lo suficiente como para partarlos un poco, no que lleguen a pulverizarse.

Cortar el chocolate en trozos medianos y derretirlo a baño María con agua caliente pero no hirviendo. Ir mezclándolo hasta que esté totalmente derretido.

Otra opción. Fundirlo en el microondas poniéndolo de a 30 segundos al 60% de potencia. Se retira, se revuelve y si es necesario se vuelve a poner hasta lograr que el chocolate esté fundido.

Poner en un recipiente los maníes, el dulce de leche y las migas de bizcochuelo. Volcar el chocolate e ir mezclando hasta formar una crema bien espesa. Si es necesario agregarle un poco más de migas para lograr la textura.

Incorporar la crema de leche y revolver bien.

Tomar pequeñas porciones e ir formando con las manos pequeñas bolitas.

Apoyarlas sobre papel blanco (sulfito, de panadería, de manteca).

Decoración. Una vez terminadas poner el chocolate fundido en una bolsa plástica y hacerle un agujero pequenísimo con una tijera.

Decorar los bombones con hilitos de chocolate y pegarle a cada uno, una pasa de uva o una tirita de cáscara de naranja.

Mojar la base del bombón con un poco de chocolate y acomodarlos en pirotines.



Mantener en la heladera si no se van a consumir enseguida porque al llevar crema de leche o nata se torna más delicado su mantenimiento.



## GALLETITAS FÁCILES, ECONÓMICAS Y RICAS



### INGREDIENTES

2 huevos  
 3/4 taza de azúcar (150 gramos)  
 2/3 de taza de aceite  
 1/2 taza de jugo de naranja (125cc.)  
 la piel rallada de una naranja  
 1/2 taza de maníes tostados y procesados (caca huate)  
 1 taza de fécula (120 gramos (almidón de maíz, chuño)  
 3 tazas de harina (360 gramos)  
 2 cucharaditas de polvo de hornear  
 pizca de sal

945

**Cantidad: 4 docenas**

### PREPARACIÓN

Poner en un bol, los huevos y el azúcar. Mezclar hasta que estén los ingredientes incorporados.

Agregar el aceite, el jugo de naranja y la piel de naranja.

Mezclar apenas.

Tamizar la fécula, la harina, la sal y el polvo de hornear.

Incorporar a los ingredientes anteriores revolviendo hasta agregar toda la harina.

Se van acomodando en placas ligeramente enmantecadas, tomando parte de la preparación con una cucharita y dejando un poco de espacio entre una y otra.

Antes de llevar a cocinar, espolvorear con maníes bien procesados o molidos.

Llevar a horno moderado durante 15 a 20 minutos o hasta que la preparación esté cocida y bien dorada.

Se guardan en envases herméticos y durando muchos días.

Información de interés. Se pueden sustituir los maníes por nueces, avellanas, almendras.

Estas galletitas simples y ricas sirven para conservarlas en envases herméticos y a medida que pasan los días sus sabores se van acentuando más.



## GALLETITAS O MASITAS CON MUCHOS SABORES



### INGREDIENTES

60 gramos de manteca (mantequilla) pomada, o manteca vegetal  
 2/3 de taza de aceite  
 1 taza de jalea de membrillo o cualquier mermelada  
 3/4 taza de **azúcar** rubia  
 2 **huevos**  
 1 **zanahoria** mediana rallada  
 1 taza de coco rallado (100 gramos)  
 1 cucharada de esencia de vainilla  
 2 cucharadas de leche en polvo  
 1/4 taza de licor de **limón** (limoncello)  
 1 taza de almidón de maíz (fécula, chuño) (120 gramos)  
 800 gramos de harina  
 2 cucharaditas de polvo de hornear  
 1 cucharadita de sal

**Cantidad: 100**

### PREPARACION

Mezclar la manteca con la jalea o mermelada, el azúcar y el aceite.

Agregar los huevos, previamente mezclados.

Incorporar la zanahoria, el coco, la vainilla, y el licor.

Cernir el almidón de maíz con la harina, el polvo de hornear y la sal.

Añadir de a poco a la preparación anterior mezclando bien.

El resultado es una masa muy tierna que se va extendiendo de a trozos y con ayuda de harina.

Se emplea cortantes circulares o cuadrados o varias formas a la vez.

Se cocinan en un horno moderado 170° a 180° hasta que estén cocidas.

El cocimiento de estas galletitas debe realizarse en forma lenta y en este caso deben quedar cocidas y además algo tostadas. Esto le da una crocancia especial.

En este caso se dividieron en tres opciones, un sector quedaron como galletitas simples, otro sector se rellenaron con **dulce de leche** o mermelada a gusto y se cubrieron con un baño de azúcar impalpable y agua. Se terminaron de decorar con flores de glasé.

Con el resto se imitaron alfajores y se bañaron la mitad con **chocolate** y la otra mitad con azúcar impalpable (glas, pulverizada).

Se acomodan en forma intercalada en una bandeja.

Con esto se demuestra como con pocos elementos se pueden lograr masitas llamativas.



Apagar el fuego y dejar reposar hasta el día siguiente donde se repite la misma operación. Ésta sería la segunda etapa.

Tercera etapa. Volver a llevar al fuego y repetir lo mismo hasta que al pasarle una pala de madera se forme un surco que nos permite ver el fondo y luego lentamente se vuelve a unir.

Retirar los clavos de olor y envasar en frascos previamente esterilizados, cubrir la boca con papel film y luego taparlo con la tapa correspondiente.

Para mantenerlo durante un tiempo conviene dejarlo en la heladera o de lo contrario taparlos herméticamente y esterilizarlos durante 15 minutos

## POSTRE PARA NIÑOS



### Ingredientes para cuatro personas:

4 bananas o bananos de tamaño medio  
 jugo de limón  
 1 cucharada pequeña de azúcar  
 1/2 taza de azúcar  
 4 yemas  
 2 tazas de leche  
 2 cucharadas de fécula, maicena o chuño  
 1/4 taza de jugo de naranja  
 1 cucharada pequeña de ralladura de naranja

947

### Preparación:

Lo primero es colocar las yemas en una pequeña cacerola con el azúcar y mezclar esto bien. Paulatinamente introducir la fécula, revolviendo siempre la leche.

Es el momento de llevar todo al fuego, continuando la cocción revolviendo hasta que notemos que la crema empieza a espesar. En ese momento debes retirar la cacerola y dejar que entibie, agregar la ralladura y el jugo de naranja.

Posteriormente lleva la crema a la heladera hasta que se enfría completamente.

En ese periodo corta las bananas en rodajas, rocíalas con el jugo de limón y mezcla con una cucharada pequeña de azúcar.

Finalmente en cuatro potes individuales distribuye las bananas, cubriéndolas de forma equitativa con la crema y puedes decorarlas con gajos de naranja.



## CARAMELOS PARA LOS MAS CHICOS



948

### Los ingredientes:

4 cdas. de gelatina con sabor a una fruta  
1 cdita. de zumo de limón  
1/2 taza de glucosa  
2 tazas de azúcar  
2 claras batidas a nieve  
azúcar impalpable  
agua

### Preparación:

Remojar la gelatina en 250 centímetros cúbicos de agua fría. Mezclar en un bol el azúcar, y la glucosa con media taza de agua. Hervir hasta obtener punto de bolita blanda. Sin dejar enfriar incorporar la gelatina remojada y remover hasta que se disuelva muy bien.

Verter poco a poco sobre las claras a nieve batiendo energicamente, y seguir batiendo hasta que tomen una buena consistencia y se mantenga firme.

Espolvorear un molde con azúcar impalpable, sirviéndose de un cernidor o colador, verter la preparación y espolvorear nuevamente con azúcar. Dejar solidificar y pasarlos por el azúcar.



## LOS CHICOS PREPARAN UN MÁRMOL DE CHOCOLATE PARA LA NAVIDAD



### Ingredientes:

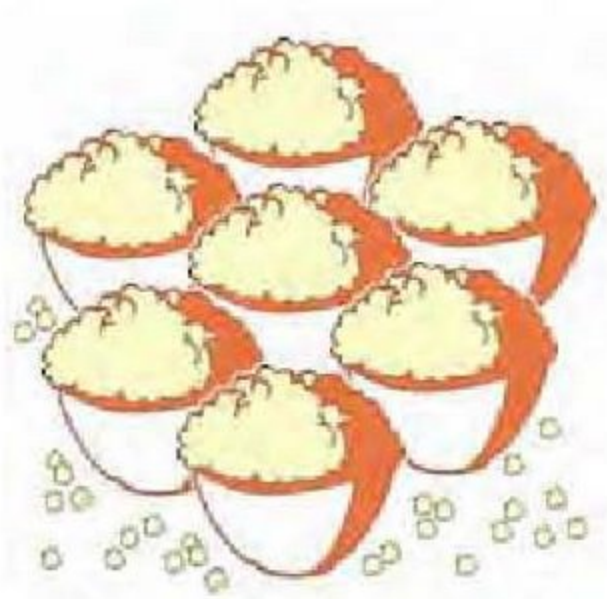
8 cuadraditos de chocolate semidulce de repostería  
6 cuadraditos de chocolate blanco de repostería  
10 galletas de chocolate (Oreo en lo posible)

### Preparación:

1. Coloca el chocolate semi-dulce y el chocolate blanco en recipientes separados, aptos para microondas. Calienta en el microondas hasta que estén completamente derretidos, siguiendo las instrucciones del paquete. Retíralos con cuidado porque pueden estar calientes.
2. Tritura la mitad de las galletas sobre el chocolate en cada recipiente y mezcla bien.
3. Deja caer cucharadas colmadas de las mezclas de chocolate sobre una bandeja para horno cubierta con papel de cera, alternando los colores de los chocolates.
4. Corta a través de las mezclas de chocolate varias veces con el cuchillo, para lograr el efecto marmolado. Enfría en la nevera al menos 1 hora o hasta que esté firme.
5. Retíralo de la heladera una vez que esté firme y cortalo en pedazos. Guarda nuevamente en la heladera, en un recipiente hermético.



## POCHOCHO



950

**Para 1/4 kg**

**Ingredientes:**

1/4 kg de maíz pizingallo cantidad necesaria de aceite azúcar o sal

**Preparación:**

Untar el fondo de una sartén alta con aceite, agregar el maíz, remover y tapar. Llevar a fuego mediano hasta que el maíz se abra y se formen las rosetas. La sartén no debe destaparse para evitar que los granos salten fuera al abrirse. Cuando las rosetas ya no hacen ruido contra la tapa, está listo el pochoclo. Retirar y espolvorear con sal fina o azúcar según se desee dulce o salado.

## CHUPETINES



951

Para 8 chupetines medianos

**Ingredientes:**

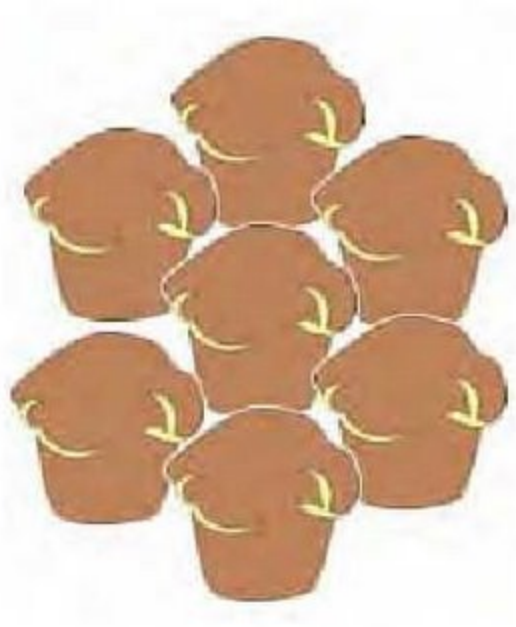
2 tazas de azúcar molida 1/3 de taza de kero 1/2 taza de agua pizca de sal fina 50 g de manteca esencias de frutas a gusto colorantes vegetales a gusto palillos de madera para chupetines

**Preparación:**

Poner en una cacerola el azúcar, el kero, el agua y la sal. Llevar al fuego sin revolver y cocinar hasta que tome punto de bolita (para conocer el punto, volcar una cucharadita en una taza de agua fría; debe unirse con las yemas de los dedos y formar una bolita). Agregar la manteca, la esencia y el colorante que se desea y dejar unos minutos más sobre el fuego. Retirar y volcar rápidamente con una cuchara las porciones sobre una placa enmantecada o aceitada, dándoles la forma que se desee. Antes que se enfríe, insertar los palillos. Cuanto más grandes o gruesos quieran hacerse los chupetines, más caramelo debe volcarse sobre el mármol.



## TRUFITAS



952

24 unidades

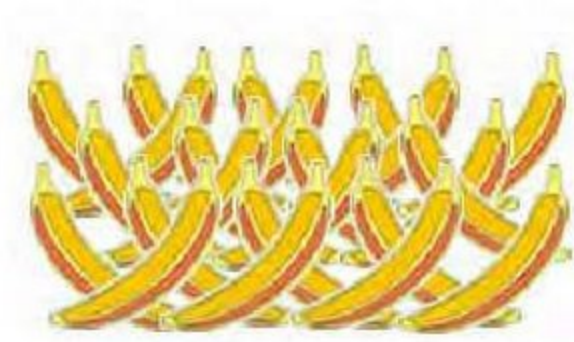
**Ingredientes:**

100 g de manteca 4 barras de chocolate para taza 75 g de azúcar molida 100 g de vainillas 1 yema copos de maíz

**Preparación:**

Derretir en baño de María la manteca junto con el chocolate cortado en trocitos y el azúcar. Retirar del fuego y mezclar las vainillas bien desmenuzadas y la yema. Revolver bien para formar una pasta muy espesa. Hacer bolitas de esa pasta fría y pasarlas por copos de maíz. Colocarlas en pirotines de papel y llevar a la heladera hasta el momento de servir.

## FRUTITAS DE MAZAPÁN



24 frutitas

953

### Ingredientes:

300 g de mazapán 1 clara de huevo gotas de esencia de almendras cantidad necesaria de azúcar impalpable tamizada colorantes vegetales a gusto (rojo, amarillo, verde; etc.) cabitos de cerezas

### Preparación:

Poner sobre la mesa el mazapán, agregarle la clara y la esencia y trabajar con las manos incorporando la cantidad necesaria de azúcar impalpable hasta que tome punto de una pasta consistente pero manuable. Repartir en varias partes y dar a cada una el color con gotas de colorantes vegetales de acuerdo con las frutas que se quieran hacer. Dar forma a las frutitas (banana, manzana, pera, manzana, cereza, etc.). Si se desea, aplicar un cabito como en el caso de las cerezas, manzanas y peras y pintar con colorante vegetal mezclado con agua y un pincelito para realzar el color de las frutas o combinarlos. Dejar secar las frutas en lugar seco (no en la heladera) durante unas horas. Estas frutitas son ideales para servir solas, decorar tortas, etc.



## GARRAPIÑADAS



954

Para 1/ 2 kg

**Ingredientes:**

1/2 kg de almendras o maní pelado y ligeramente tostado 1/2 kg de azúcar molida 1 taza de agua 1/2 cucharadita de canela molida

**Preparación:**

Poner en un bol (preferentemente de cobre y con mango) el azúcar, el agua y la canela. Llevar a fuego y cuando se ha formado el almíbar espeso agregar las almendras o el maní y remover con cuchara de madera hasta que el azúcar quede como granitos y se tueste. Volcar sobre un mármol apenas enmantecado y separar antes que se enfríen. Colocar en bolsitas de celofán o polietileno.

## MANZANITAS E HIGOS ACARAMELADOS



955

Para 6 porciones

### Ingredientes:

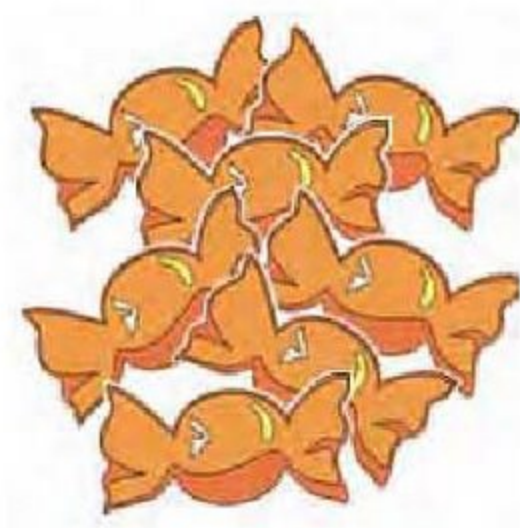
6 manzanas pequeñas 18 higos blancos o negros secos jugo de 1 limón 1/ 2 kg de azúcar en pancitos 1 cucharada de glucosa gotas de vinagre blanco

### Preparación:

Pelar las manzanas, rociarlas con abundante jugo de limón y ensartar cada una en palillos de madera. Ensartar los higos en palillos de madera( 3 en cada una). Poner el azúcar en una cacerola junto con la glucosa y cubrir con agua fría. Llevar a fuego fuerte y hervir sin revolver hasta que los bordes comiencen a tomar color avellana. Con un tenedor remover los bordes hacia adentro para que el azúcar se queme pareja. Cuando haya llegado a punto de caramelo claro, pasar por él una a una las manzanitas y los higos hasta que se forme una capa gruesa. Enfriar apoyando en un mármol aceitado. Si se desea, adherir granos de pochoclo antes de que el caramelo se enfríe totalmente.



## CARAMELOS DE FRUTA



956

36 caramelos

### Ingredientes:

500 g de azúcar de refinera o en pancitos 100 c.c. de agua 80 g de glucosa 1/2 taza de jugo de frutas colado (naranja, limón, mandarina) o sin colar (frutilla, frambuesa) gotas de colorantes vegetales (amarillo, naranja, rojo, etc.) optativo cantidad necesaria de azúcar molida como para formar un colchón alto en una asadera

### Preparación:

Colocar en una cacerola el azúcar junto con el agua, la glucosa y el jugo de frutas. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de caramelo sin dejar que se queme (se conoce el punto de caramelo volcando un poco de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece enseguida, retirar del fuego). Aplicar el colorante adecuado de acuerdo con el gusto de la fruta. Previamente, preparar el colchón de azúcar y con ayuda de un molde o el mango de un cuchillo imprimir pequeños hoyos separados uno del otro. Llenarlos con el caramelo ayudándose con una cucharita. Apenas estén fríos, espolvorearlos por encima con parte del mismo azúcar. Si se desea, envolverlos en papel de celofán o metalizado de distintos colores.



## DULCE DE LECHE



894

### INGREDIENTES

3 litros de leche  
1kg de **azúcar**  
3/4 cucharadita de bicarbonato  
1 chaucha de vainilla

### REPARACIÓN

Poner en una cacerola la leche con el azúcar, llevar al fuego revolviendo siempre hasta que se disuelva el azúcar.

Cuando está por hervir agregar la vainilla y el bicarbonato disuelto en un poco de leche fría.

Bajar la llama y continuar la cocción lentamente, revolviendo de vez en cuando al principio y continuamente al final hasta que espese.

Probar el punto retirando un poco y poniéndolo en un plato chico. Se deja enfriar (preferentemente en la heladera) y si al inclinar el plato éste no se corre significa que está a punto.

Retirar del fuego, poner la cacerola sobre agua fría y continuar revolviendo hasta que el dulce se enfríe. Luego envasar y conservar en heladera



## CARAMELOS DE MIEL



957

36 caramelos

**Ingredientes:**

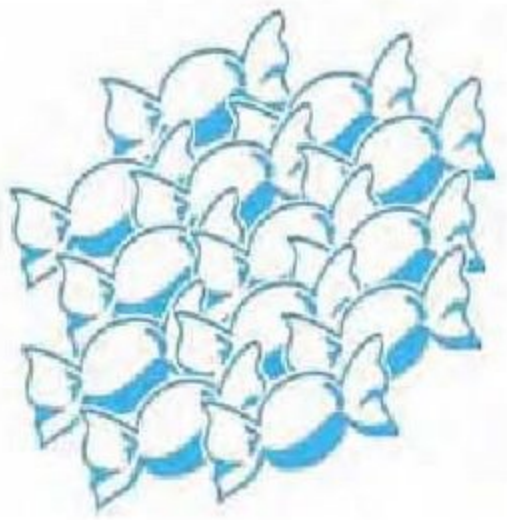
400 g de azúcar de refinera 200 g de miel 1 chaucha de vainilla cantidad necesaria de azúcar molida

**Preparación:**

Poner en un recipiente que pueda llevarse al fuego el azúcar, la miel y la vainilla y cubrir con agua fría. Cocinar sobre el fuego sin revolver hasta que tome punto de caramelo liviano (igual que para los caramelos de fruta).

Poner abundante azúcar molida en una asadera, alisarla y hacer pequeños huecos con una cucharadita chica. Poner en cada hueco unas gotas del azúcar cocido para que se formen unas pastillas achatadas. Dejar enfriar, pasar cada caramelo por azúcar molida y, si se desea conservar, guardarlos en frascos de vidrio con bolsitas de cal viva para evitar que se humedezcan.

## CARAMELOS DE LECHE



958

24 caramelos

**Ingredientes:**

2 tazas de leche 1 taza de azúcar molida 2 cucharadas de miel 25 g de manteca 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

**Preparación:**

Poner en una cacerola todos los ingredientes en el orden mencionado y llevar a fuego lento. Cocinar removiendo de tanto en tanto con cuchara de madera hasta que tome punto. Este se conoce volcando a una cucharadita de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece, retirar de inmediato. Volcar la mezcla sobre un mármol o asadera aceitada o enmantecada. Dejar enfriar unos minutos, marcar los caramelos con un cuchillo también enmantecado, y cortarlos cuando estén casi fríos. Envolverlos en papel celofán o manteca.



## PASTILLAS DE GOMA



36 pastillas

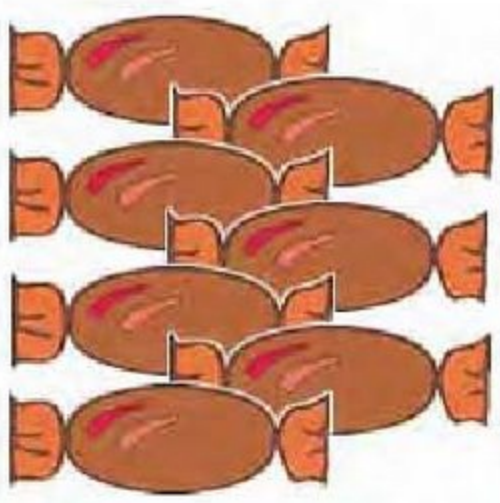
**Ingredientes:**

50 g de goma adraganto 400 g de azúcar molida gotas de agua de azahar colorantes vegetales a gusto gotas de esencias de frutas

**Preparación:**

Disolver la goma adraganto con agua como para formar una gelatina y agregar el azúcar, el agua de azahar, el colorante y la esencia que se desee. Calentar a fuego lento y entibiar. Proceder como para los caramelos de miel dándoles la forma sobre pequeños hoyos hechos en un lecho de azúcar molida. Espolvorear con azúcar molida y envolver en bolsitas de polietileno.

## CARAMELOS DE CHOCOLATE



960

24 caramelos

**Ingredientes:**

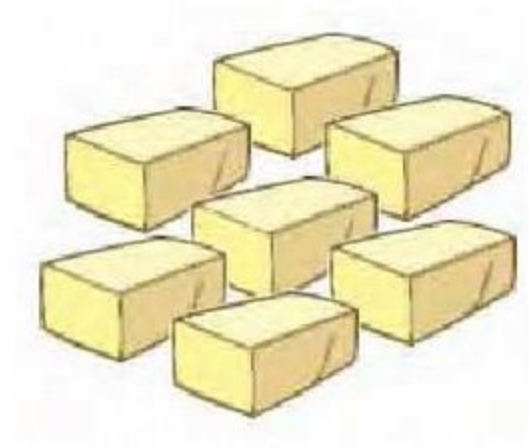
2 tazas de leche 4 barritas de chocolate rallado 2 tazas de azúcar molida 1 cucharada de miel 25 g de manteca 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

**Preparación:**

Poner todos los ingredientes en una cacerola y seguir el mismo procedimiento que para los caramelos de leche. Si se desea, agregar a la mezcla nueces o almendras tostadas picadas antes de volcarla en la mesa.



## TABLETAS DE COCO



12 tabletas

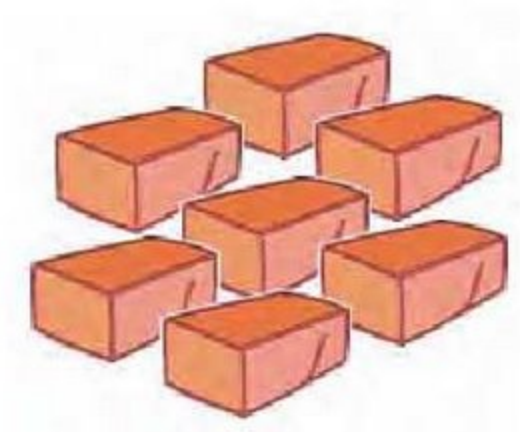
### Ingredientes:

250 g de azúcar de refinera o en pancitos 1/2 tazas de agua fría 1 cucharadita de glucosa 1/2 taza de coco seco rallado gotas de esencia de vainilla

### Preparación:

Poner en una cacerola el azúcar y el agua; cuando la mezcla esté disuelta agregar la glucosa y llevar a hervor fuerte sin revolver. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita. Esto se comprueba dejando caer una cucharadita de almíbar dentro de una taza de agua fría. Al tomarla entre las yemas de los dedos, debe formar una bolita. Retirar, entibiar y trabajar removiendo en forma de vaivén con una espátula de metal hasta que la pasta quede blanca. Añadir el coco, trabajar unos minutos más y volcar en una asadera. Dejar que tome forma, cortar las tabletas y envolver cada una en papel celofán.

## TABLETAS DE FRUTA



18 tabletas

### Ingredientes:

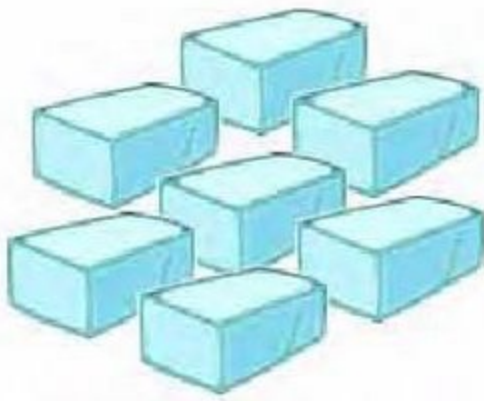
500 g de mermelada de damascos manzanas membrillo durazno etc. a gusto 500 g de azúcar molida 1/ 4 de taza de agua gotas de esencia de vainilla

### Preparación:

Colocar en un recipiente, preferentemente en un bol de cobre o de acero inoxidable, el azúcar y el agua. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de bolita. Agregar la mermelada de frutas y continuar la cocción removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando se vea el fondo del recipiente retirar del fuego, perfumar con la esencia y volcar en una asadera espolvoreada con azúcar molida. Enfriar. Cortar en rectángulos iguales, pasar cada uno por abundante azúcar molida y envolver en papel celofán.



## TABLETAS DE LECHE



24 tabletas

### Ingredientes:

1/2 l de leche 8 tazas de azúcar refinera 1 chaucha de vainilla 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

### Preparación:

Poner la leche en un bol de acero inoxidable o cobre, llevar al fuego y antes que rompa el hervor, agregar el azúcar y la vainilla. Incorporar el bicarbonato y cocinar a fuego lento removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando comienza a tomar un ligero color, probar el punto volcando un poco de mezcla en una taza con agua fría, ésta debe quedar clara y poder unirse con las yemas de los dedos formando un caramelo blando. Retirar del fuego y seguir batiendo con la cuchara hasta que se endurezca. Volcar sobre una mesa apenas enharinada, extender alisando hasta lograr el grosor de 1 cm. ó 2 y enfriar. Cortar en tabletas de forma rectangular y envolver en papel celofán.



## CHOCOLATE BARILOCHE Y FIGURITAS DIVERTIDAS



964

Para 3/4 kg

**Ingredientes:**

250 g de chocolate cobertura blanco 250 g de chocolate cobertura de leche 250 g de chocolate cobertura amargo avellanas almendras nueces

**Preparación:**

Rallar el chocolate por separado y ubicar cada clase en un recipiente distinto. Introducir cada recipiente en una cacerola de mayor diámetro que contenga agua hirviendo. Sin poner al fuego, mezclar por separado 2 o 3 tipos de chocolate con cuchara de madera hasta que estén fundidos. Seguir removiendo y cuando estén casi fríos darles distintas formas. Se puede recurrir a moldecitos de formatos divertidos: animalitos, paraguas, florcitas, etc. O bien alternar 2 o 3 tipos de chocolate en forma de espirales y troncos de árbol adornándolos con nueces o almendras. Los moldes deben estar limpios ya que una vez frío el chocolate se desprende con facilidad. Si son de acero, latón o cualquier metal, poner en la heladera hasta que se endurezca y luego desmoldar. En algunos casos (pipas, animalitos, etc.) se hacen 2 mitades y luego se unen con un poco de chocolate fundido.



## DULCE DE LECHE CASERO

### Ingredientes:

2 l de leche 1 chaucha de vainilla 1/2 kg de azúcar

### Preparación:

Poner en un bol todos los ingredientes y hervir a fuego vivo. Revolver continuamente con una cuchara de madera. Bajar el fuego y continuar la cocción hasta que tome el punto que se confirma echando un poco en una plato y una vez frío no se corre. Retirar de la cocción, apoyar la cacerola sobre otra con agua fría y revolver hasta que el dulce esté frío. Si se desea de color más intenso, agregar al cocinar una pizca de bicarbonato de soda.

965

### Variantes

**Con nueces:** una vez a punto el dulce agregar 1 taza y 1/2 de nueces picadas fino.

**Con miel:** reemplazar el azúcar por 3/4 kg de miel.

**Con leche condensada:** poner un tarro de leche condensada sin abrir en una cacerola cubierto de agua fría y hacer hervir durante 1 1/2 hora. Retirar del baño y enfriar.

**Al chocolate:** preparar el dulce de acuerdo a la receta y unos 5 minutos antes de completar la cocción, añadir 3 barritas de chocolate rallado fino.

**Imitación repostero:** calentar el dulce de leche de consistencia común y cuando rompa el hervor agregar 2 cucharadas de almidón de maíz disuelto en leche. Hervir unos minutos hasta que se espese y enfriar antes de usar



## POKEMON DE PIÑA



### Ingredientes:

1 y 1/4 de litros de leche

375 grs. de azúcar

40 gr. de grenetina

1/4 de litro de jugo de piña

Colores vegetales líquidos: rojo, amarillo, azul cielo y café.

2 tazas de gelatina de agua sabor limón

Confetti de culce de florecitas y redondo (para los ojos de Pokemon)

966

### Preparación:

1. Hidratar la grenetina en 1/2 taza de leche.
2. Hervir el jugo de piña con el azúcar, quitando la espuma con una coladera
3. Calentar el resto de la leche a que suelte el hervor y dejar enfriar un poco. Agregar la grenetina hidratada a que se disuelva.
4. Dejar enfriar un poco más y agregar el jugo de piña.
5. Separar dos tazas y pintar de azul cielo. Poner en un platón a que cuaje.
6. Separar otra 1/2 taza y cuajar en un recipiente pequeño, de esta cortar la nube.
7. Al resto, ponerlo en color amarillo y cuajar en moldes previamente humedecidos y refrigerados.
8. Desmoldar y pintar los ojos en color café y un confetti blanco. Pintar la boca y las mejillas en rojo.
9. Prensar con prensapapas la gelatina de limón.
10. Acomodar las figuras sobre el fondo azul, decorar con la nube matizada con color azul y le gelatina de limón para el pasto y poner confetti de florecitas.



## DULCE DE MEMBRILLO CON FORMA



895

### INGREDIENTES

Para elaborar este dulce se emplearon dos kilos de membrillos.  
Sanos, maduros y firmes.

### PREPARACIÓN

Lavarlos y cepillarlos bien. Cortarlos en cuatro, quitarles las **semillas** y picarlos chiquito con la cáscara.

Poner en una cacerola y cubrirlos con agua aproximadamente 2 litros. Llevar sobre fuego dejándolos por lo menos 30\' con la cacerola tapada o hasta que estén tiernos y de un color rosado.

Retirar del fuego y escurrirlos bien para luego licuarlos o procesarlos.

Pesar la pulpa y poner 700 gramos de **azúcar** por quilo de membrillo.

Mezclar bien, poner en una asadera y llevar a horno suave revolviendo al principio de vez en cuando y al final más seguido hasta que llegue a punto de mermelada firme.

Para reconocer el punto, poner una cucharadita en un plato y llevarlo a la heladera.

Si al enfriar, éste se desprende entero, es que está a punto.

Se vuelca en caliente sobre un recipiente enlozado y se deja 1 o 2 días para que enfríe bien.

Luego se desmolda y se guarda en trozos en la heladera envueltos en papel celofán y papel adherente. Dulce de quinotos o quinotos en



## PALETAS DE PALOMITAS DE MAÍZ



### Ingredientes:

- 10 a 12 tazas palomitas de maíz con matequilla
- 2 tazas de palitos de pretzel partidos
- 14 oz de caramelos de leche
- 2 cdas de mantequilla
- 72 palitos de pretzel
- 1 taza de chispas de chocolate semidulces

967

### Preparación:

**Colocar** papel encerado en tres bandejas para hornear.

**Rociar** con spray antiadherente un tazón.

**Agregar** las palomitas de maíz y los pretzel partidos.

**Aparte**, derretir los caramelos con el agua en un tazón en baño María.

**Verter** sobre las palomitas de maíz y los pretzels.

**Mezclar** y dejar reposar por 5 minutos.

**Formar** bolitas con las manos engrasadas.

**Introducir** un palito de pretzel a cada bolita y presionar fuerte.

**Ponerlas** sobre las bandejas y dejarlas reposar por 15 minutos.

**Derretir** el chocolate en baño María.

**Dejar** reposar por 2 minutos.

**Decorar** las bolitas con el chocolate.

**Dejar** reposar por 2 horas.



## CARAMELOS DECORADOS



### Ingredientes:

- 12 oz de chocolate para fundir
- 1 taza de caramelos toffees picados finos
- 1 taza de pistachos picados finos
- 1 taza de confites de colores para decorar
- 48 Caramelos
- Palillos de dientes

968

### Preparación:

**Picar** el chocolate.

**Fundirlo** en baño María.

**Poner** en un plato los caramelos toffees.

**Poner** en otro aparte los pistachos, y en otro los confites.

**Introducir** un palillo en cada uno de los 48 caramelos.

**Envolverlos** en el chocolate fundido.

**Pasarlos** por alguno de los platos anteriores.

**Colocarlos** sobre papel encerado.

**Dejarlos** reposar por una hora hasta que el chocolate se endurezca.

## GELATINA DE MALVAVISCOS



### Ingredientes:

1 l de agua  
600 g de azúcar  
200 g de malvaviscos  
40 g de gelatina sin sabor  
20 ml de esencia de leche condensada

969

### Preparación:

**Hidratar** la gelatina sin sabor en 1 taza de agua.

**Calentar** el resto del agua con el azúcar, retirar del fuego al hervir.

**Dejar** enfriar y agregar la esencia de leche condensada.

**Verter** en un molde engasado un poco de gelatina y refrigerar por 40 minutos.

**Distribuir** los malvaviscos, verter el resto de la gelatina encima y refrigerar por 2 horas más.



## MINI FLAN



**Ingredientes:**

- 1 lata grande de leche condensada
- 3 huevos
- 2 cdas de azúcar

970

**Preparación:**

**Mezclar** los huevos con la leche condensada.

**Espolvorear** un molde con el azúcar.

**Verter** la mezcla sobre el molde y hornear en baño María por 35 minutos a 180°C (360°F).

**Desmoldar** cuando aún esté tibio sobre papel encerado y cortar en cuadritos.

## BOLITAS DE COCO

**Ingredientes:**

1 lata de leche condensada

300 g de coco rallado

**Preparación:**

**Cocinar** a fuego lento la leche condensada con el coco hasta obtener una mezcla homogénea.

**Dejar** endurecer un poco la mezcla en la refrigeradora.

**Formar** bolitas con la mezcla y pasarlas por más coco.



## SETAS DE MERENGUE CON CHOCOLATE

**Ingredientes:**

300 g de azúcar  
200 g de chocolate para fundir  
100 ml de agua  
3 claras de huevo

972

**Preparación:**

**Cocinar** el azúcar con el agua hasta obtener un almíbar claro.

**Batir** las claras a punto de nieve.

**Añadir** el almíbar poco a poco en un chorrito constante, sin dejar de batir.

**Verter** la mezcla en una manga pastelera.

**Formar** pequeñas setas en una bandeja para hornear, forrada en papel parafinado ligeramente humedecido.

**Hornear** las setas por 50 minutos a fuego bajo, y dejar enfriar dentro del horno.

**Fundir** el chocolate en baño María.

**Sumergir** la parte superior de las setas en el chocolate.



## EL OSITO TOBÍAS



973

18 porciones

### Ingredientes:

• 200 g de azúcar molida • 6 huevos • 200g de harina leudante • 1 cucharadita de esencia de vainilla y ralladura de limón • 1 taza de jalea de membrillo; 1/2 taza de jugo de naranja colado; 2 claras de glacé real; colorante vegetal amarillo; 12 bizcochos de vainilla; 4 barras de chocolate

### Preparación:

Batir en un bol los huevos con el azúcar hasta que el batido esté esponjoso. Agregar la harina y la esencia. Moldear en 2 moldes para bizcochuelo de 23 cm enmantecados y enharinados. Enfriar, desmoldar, cortar en 2 capas, rociar con el jugo de naranja y rellenar con la jalea de membrillo. Volver a armar. Formar el cuerpo y la cabeza del osito sobre una bandeja rectangular. Untar la superficie con el glacé coloreado. Con el chocolate hacer los ojos, la nariz y la boca. Con trocitos de vainillas las orejas, las manos y las patas previamente bañadas con



glacé de chocolate o chocolate disuelto. Aplicarlas sobre el cuerpo para terminar el osito.

## CONEJÍN



975

12 porciones

### Ingredientes:

• 1 taza de crema de leche • 2 tazas de azúcar molida • 4 huevos • 1 cucharadita de esencia de vainilla o ralladura de limón • 4 tazas de harina leudante • 1 taza de mermelada de damasco o durazno • 1/2 kg de coco seco rallado - colorante carmín • guindas confitadas • pastillas de colores • chocolate

### Preparación:

Batir en un bol la crema de leche hasta espesarla un poco, añadir el azúcar y seguir batiendo. Cuando se forme una crema espesa incorporar los huevos batidos hasta espesar, la esencia y, por último, la harina alternando con un poquito de leche helada. Hornear en 2 moldes para bizcochuelo de 23cm enmantecados y enharinados. Retirar, enfriar, desmoldar y cortar en capas. Rellenar con la mermelada. Uno dejarlo entero y del otro cortar las 2 orejas y la corbata ancha. Armar el conejito sobre una bandeja rectangular, untar con mermelada y adherir el coco seco. Las orejas se colorean con el coco teñido con el carmín. Terminar con las pastillas formando ojos y nariz. La boca y los bigotes hacerlas con el chocolate derretido.



## UN MOLINO MUY DULCE



976

12 porciones

### Ingredientes:

• 150 g de manteca • 175 g de azúcar molida • 3 huevos • 250 g de harina • 50 g de fécula de maíz • 3 cucharaditas de polvo de hornear • 1 pocillo de leche • 200 g de dulce de batata al chocolate • 1/2 l de crema pastelera • 6 chupetines- bombones cerisettes • frutas confitadas • pastillas de colores • barras de chocolate

### Preparación:

Batir en un bol la manteca con el azúcar hasta formar una crema lisa. Agregar una a una las yemas, la harina tamizada con la fécula de maíz, el polvo para hornear alternando con la leche, las claras batidas en punto de nieve y el dulce en trocitos. Hornear en un molde rectangular enmantecado y enharinado en horno moderado durante 1 hora. Enfriar y desmoldar. Retirar 2 porciones de torta para hacer el cerco y el resto cubrirlo con la crema pastelera. Decorarlo a gusto con las frutas y las pastillas, aplicar los chupetines para formar las aspas. Poner apilados los bombones sobre el molino y hacerle un cerco con las porciones reservadas, las tabletas de chocolate y las pastillas.



## DULCE DE QUINOTOS



896

### INGREDIENTES

1 y 1/2kg de quinotos

**azúcar** cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Aclaración, conviene hacer entre 1 y 1/2 a 2 quilos por vez.

Lavar los quinotos, escurrirlos y pincharlos con un palillo en varios lados.

Poner abundante agua en una olla y llevar a calentar hasta que comience a hervir.

En ese momento agregar los quinotos y una vez que vuelva a levantar el hervor se dejan 5 minutos más y se retira la olla del fuego.

Colarlos y luego pesarlos.

Lleva la misma cantidad de azúcar y agua que el peso de los quinotos.

Pongamos un ejemplo. Si los quinotos pesan dos quilos, lleva dos quilos de azúcar y dos litros de agua.

Poner en una cacerola el azúcar y el agua.

Llevar al fuego y una vez que levante el hervor se agregan los quinotos.

Cuando vuelve a levantar el hervor se baja la llama y se deja media hora aproximadamente.



# POSTRES PARA



977

# OCASIONES ESPECIALES



## EL ORIGEN DEL HUEVO DE PASCUA



Con la llegada de la semana santa, se hace inevitable hablar sobre lo más rico que tiene dicha semana, los **huevos de pascua**.

978

Antes que nada, es importante destacar cuál es el origen del **huevo**

**de pascua**. La pascua representa para los **cristianos y los ortodoxos**, la **resurrección de Jesús, el mesías cristiano**. Hoy en día es toda una tradición que el último día de la semana se coman huevos de pascua. Pero la pregunta es inmediata: **¿Por qué Huevos?** El tema es que, cuando se aproximaban estas fechas religiosas, se **pintaban los huevos de gallina de todos colores como forma de adorno y de ofrenda**. Pero el huevo no es algo que se coma crudo así nomás y de ese ritual se derivó en los huevos de pascua **de chocolate**, como comemos en la actualidad.



## HUEVOS DE PASCUA DE CHOCOLATE

**Ingredientes:**

500 gramos de chocolate cobertura blanco o negro  
Confitos de colores  
Glacé real  
Moldes especiales

979

**Preparación:**

Rallar el chocolate con cuchillo y colocarlo en un tazón. Poner éste en un recipiente con agua caliente hasta lograr derretirlo. Retirar y dejar enfriar un poco (agregándole leche y azúcar queda más suave y menos amargo).

Volcar el chocolate derretido en el molde de cáscara de huevos, expandir a toda la superficie y volcar el excedente.

Llevar a la heladera hasta que esté solidificado y desmoldar. Así, colocar de a dos cáscaras boca abajo sobre una placa algo caliente. Al derretirse los bordes, colocar en el interior los confites y pegar las dos mitades.

Decorar esta unión con glacé real, y decorar los huevos.

No caliente demasiado el chocolate, pues no podrá despegarlos del molde si se excede en temperatura.



## HUEVOS DE PASCUA DE GELATINA



980

### Ingredientes:

Molde para huevos de gelatina

1-1/2 taza de agua hirviendo. (No agregar agua fría.)

1 paquete (8 porciones) de gelatina de cualquier sabor

### Preparación:

Usa una toalla de papel para limpiar por dentro con aceite vegetal ambos lados y los bordes del molde. (O rocíalo ligeramente con aceite en aerosol.) Cierra el molde, ajustando bien los bordes de las mitades de huevo.

Ajusta cada una de las mitades de huevo hasta que los 6 huevos estén firmemente sellados. Revisa cada huevo para asegurar que cada uno esté cerrado y sellado. Coloca el molde en una bandeja con el lado por donde se llenan hacia arriba.

Añade el agua hirviendo a la gelatina en polvo en un tazón grande y revuelve por lo menos durante 3 minutos o hasta que esté completamente disuelta. Vierte en la taza para medir. Viértela inmediatamente en el molde por los agujeritos para llenarlos; llena cada huevo hasta el tope de la forma del huevo. Refrigéralos por lo menos 3 horas o hasta que estén firmes. (Si sobra algo de mezcla de gelatina, viértela en un molde para natilla y refrigérala.)

Usa un cuchillo plano que no sea filoso para abrir el molde, separando suavemente las mitades de cada huevo. (No jales la manilla.) Voltea el molde y sacúdelo suavemente para desmoldar los huevos. Guárdalos en la nevera.



## HUEVOS DE PASCUA



### Los ingredientes:

400 gr. de baño de cobertura de chocolate  
glacer real  
caramelos  
confites  
sorpresa

981

### La preparación:

Picar el chocolate, poner la mitad en un bol sobre agua caliente hasta que se ablande. No debe hervir. Colocar un molde huevo de 19 cm. dentro del refrigerador, retirar y secar muy bien. Echar la mitad del chocolate, hacerlo correr hasta cubrir el molde totalmente. Colocarlo en un plato boca abajo y dejar en el refrigerador. Una vez frío el chocolate se desprenderá sólo.

Hacer lo mismo con el resto del chocolate.

Rellenar con caramelos o confites y colocar una sorpresa. Si esta pudiera dañar el huevo es conveniente envolverla con papel transparente.

Unir las dos mitades con chocolate cobertura o glaze real. Decorar el huevo a gusto o bien forrar las mitades con papel de colores, y unir las con una cinta de color, y hacer un moño.



## UNA RECETA DE ROSCA DE PASCUA



### Ingredientes:

50grs de levadura  
1/2 taza de leche fría  
150grs de manteca blanda  
150grs de azúcar molida  
3 huevos  
3 yemas  
1 cucharada de agua de azahar.  
1 cucharadita de sal.  
1 cucharada de ralladura de naranjas  
1/2 kilo de harina.

982

### Preparación:

Deshacer la levadura con la leche tibia, y dejar fermentar.

Batir la manteca blanda con el azúcar, los huevos, las yemas, el agua de azahar, la sal, y la ralladura de naranja.

Poner la harina en un bol, ahuecar y echar el batido de los huevos y la levadura fermentada. tomar todos estos elementos con la harina formando un bollo tierno y armado.

Espolvorear la mesa con muy poca harina, amasar bien y poner en un bol enmantecado, tapar y dejar levar. hasta que duplique su volumen

Volverla a amasar sobre la mesa enharinada, darle forma de rosca, volverla a colocar en una placa enmantecada enharinada, cubrirla con tiras de crema pastelera, insertele los tres huevos, pintar con huevo y dejar levar nuevamente.

Hornear a fuego moderado durante aproximadamente 35 o 40 minutos. Controlar la coccion introduciendoun palillo, si sale limpio es que ya esta cocida.

Si se prefiere hacerla rellena aplanar la masa, rellenarla con una mezcla de pasta de almendras mezclada con chocolate o con azúcar impalpable y cognac.



## ROSCA DE PASCUA CON CREMA PASTELERA



### Ingredientes

500 gramos de harina  
100 gramos de manteca  
100 gramos de azúcar  
2 huevos  
1 yema  
30 gramos de levadura  
leche tibia  
ralladura de un limón  
1/2 cucharadita de esencia de azahar.  
Un huevo batido  
Crema pastelera espesa  
Almendras fileteadas  
Azúcar  
Cerezas en conserva

983

### Preparación

**Mezcle** la **levadura** con un vaso pequeño de **leche** tibia en un bol y déjelo fermentar hasta que se esponje.

Tamice la harina dentro de un bol grande, **agregue** la **manteca fría** desmenuzada, el **azúcar**, los **huevos** batidos, la **ralladura de limón**, un poco de **agua de azahar** y luego la **levadura** esponjada. **Mezcle todos los ingredientes y deje descansar** la masa en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Enharine y forme una rosca abierta al medio sobre una placa enmantecada y espere nuevamente hasta que leve al doble del tamaño. **Pincele** con **huevo batido** y **cubra con la crema pastelera** (la receta está a continuación), acomode los filetes de almendras, agregue unas cuantas cerezas y espolvoree con azúcar común. Coloque la rosca en el horno a temperatura moderada hasta que se dore.

### Crema pastelera

- 1/2 litro de leche
- 150 gramos de azúcar
- cáscaras de limón fresco

- 3 yemas
- 70 gramos de harina
- Extracto de vainilla

## Preparación

Hierva la leche con la cáscara de limón y con la mitad del azúcar. Mientras tanto en un bol mezcle las yemas con la otra mitad del azúcar y la harina y con un poco de leche caliente para que todo quede unido. Incorpore el resto de la leche (sáquele la cáscara de limón) y cocine a fuego lento por 30 segundos sin dejar de revolver para que no se pegue o se hagan grumos. Salpique la superficie con algunos trocitos de manteca para que no se forme una película.



## GALLETAS DE ZANAHORIA PARA PASCUA



### Ingredientes:

2 1/2 taza de avena instantánea  
 1 1/2 taza de zanahoria rallada  
 1 taza de azúcar moreno  
 3/4 taza de aceite vegetal  
 1/2 taza de pasas  
 1/4 taza de harina  
 1 cdita de vainilla  
 1/2 cdita de sal

985

### Preparación:

**Colocar** la zanahoria rallado en un tazón y agregar agua hasta llenarlo.

**Agregar** el azúcar y el aceite y batir bien.

**Pasar** la mezcla a un tazón más grande.

**Incorporar** el resto de los ingredientes y batir hasta lograr una mezcla homogénea.

**Dejar** reposar por 10 minutos.

**Colocar** cucharadas de la mezcla sobre una bandeja engrasada y hornear a 180°C (350°F) por 25 minutos.

## PASTEL DE MAÍZ Y QUESO PARA PASCUA



986

### Ingredientes:

700 g de harina de maíz precocida  
 1 1/2 taza de queso fresco rallado  
 1 taza de natilla  
 1 l de leche agria  
 8 huevos  
 2 barras de mantequilla  
 1/2 cdita de polvo para hornear  
 1 pizca de sal

### Preparación:

**Cernir** la harina con el polvo para hornear y la sal.

**Batir** todos los ingrredientes juntos (menos la natilla).

**Verter** la mezcla en un molde engrasado y bañar con la natilla.

**Hornear** a 180°C (350°F) por 35 minutos.



# **DULCES, MERIVELADAS Y JALEAS**